

【うどん打ち】指導の留意点

事前

- 1 「打ち合わせシート」の記入と提出。
 - 2 「打ち合わせシート」をみて、必要に応じて連絡。
 - 3 食堂に「ガス」「天ぷら」「食器」搬入時間の連絡を入れる。
 - 4 会場設営（生地づくり用）と道具準備（電気ポットなど）
- ※ 見本用の生地を用意しておく。（粉 500g・塩大さじ1・お湯 275cc）

オリエンテーション時（直前指導）

- 1 簡単な自己紹介と工程説明
- 2 まず“生地をつくる”
- 3 会場設営（生地を伸ばす・切る用及び、食べるところ）
- 4 うどんの説明・交流ゲーム（ねかす時間を活かす）
- 5 生地を踏む・水を沸かす
- 6 生地を伸ばす
- 7 生地を切る
- 8 ゆでる
- 9 （ざるの場合）…水でしめる
（釜揚げの場合）…どんぶりに麺を入れる
- 10 いただきます・ごちそうさま
- 11 片づけ

事後

- ・点検

その他簡易レシピ

- ① わける
 - ・うどん粉、塩、打ち粉を人数分わかる。
- ② こねる
 - ・粉を攪拌する。（だまをトル）
 - ・粉に対して、熱い塩水45%を少しずつ加えながら混ぜる。
 - ・耳たぶ程度のやわらかさになったら、丸くしてビニール袋に入れて、ねかせる。
- ③ ねかす（目安は1時間ですが、進行状況によって変動します）
 - ・この間に会場設営、この後に使わないものを片づけと掃除します。
 - ・めん台、のしぼう、食べるところ、調理するところを準備します。
- ④ ふむ（5分）→たたむ × 3セット⑤ のばす→屏風状にたたむ⑥ きる
- ⑦ ゆでる・沸騰している水の中に、麺を軽くほぐしながら入れる。・ゆであがったら、流水で冷やす。
- ⑧ もりつけ・食堂から準備される「天ぷら」「つゆ」「箸」「皿」を盛り付けて完成。