

# うどん作り(道具一覧)



水の量を量りますが、正確に計るには、秤を使った方がよいでしょう。



粉や塩の分量を量ります。ただし、秤の上に置く紙皿やアルミホイルは団体で準備して下さい。



このボールの中で生地を作ります。使う前に水気をしっかり取っておきましょう。



うどんのぬめりを取るためのザルです。



生地をのばすための麺棒です。



のし板です。使い終わったら、上のビニールだけを洗って下さい。



さいばしです。うどんをゆでるときに必要です。



うどんをゆでるための深いナベです。熱湯に十分注意を！！