

## 手打ちうどんの鍵は塩加減と水加減！！

配合表	冬期
小麦粉	100g
水	43g
食塩	5g



配合表	3人	4人	5人	6人	7人	8人
小麦粉	300g	400g	500g	600g	700g	800g
水	129g	172g	215g	258g	301g	344g
食塩	15g	20g	25g	30g	35g	40g

配合表	夏期
小麦粉	100g
水	42g
食塩	5g



配合表	3人	4人	5人	6人	7人	8人
小麦粉	300g	400g	500g	600g	700g	800g
水	126g	168g	210g	252g	294g	336g
食塩	15g	20g	25g	30g	35g	40g