

-FREE-

イベントで人気の焼きうどんの作り方

マニュアル



もちりした食感でしっかり美味しい！

焼きうどんの作り方



材料/目安(1 人あたり)



うどん：1 玉



焼きそばソース：50g 程度



豚バラ肉：40～50g



塩・コショウ：適量



キャベツ：2 枚程度



唐辛子・青のり・鰹節、マヨネーズなど：
お好みにあわせて



にんじん(千切り)：10g 程度

①油でなじませて温めた鉄板にうどんを入れて強火で炒めます。

-ワンポイントアドバイス-

元々茹でてある麺を使えば、温めるだけでよくなるので手早く焦がさずに調理することができます。

※麺はすぐにヘラでほぐさずに、適量のお湯（又は水）をかけましょう。

②豚バラ肉を炒め、野菜を加えてさらに炒めます。



③うどんとバラ肉・野菜を混ぜます！

④焼そばソースを混ぜてしっかりと焼き、青のりをかけて完成！



■詳細は弊社 HP「焼きうどん焼き機レンタルページ」をご確認下さい！

QR コード	
URL	http://event21.co.jp/mat_202.htm