



油泼面做法



薄力粉:500g
塩:5gを混ぜる



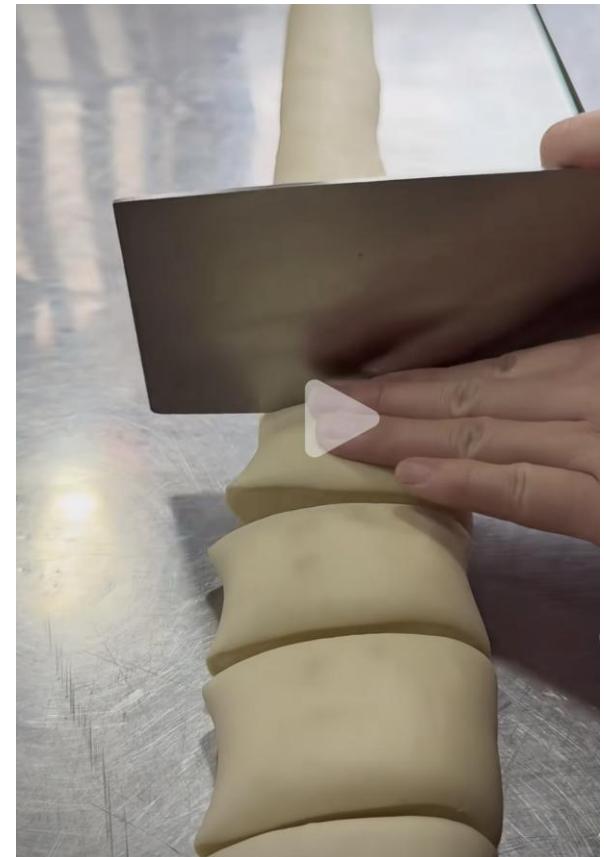
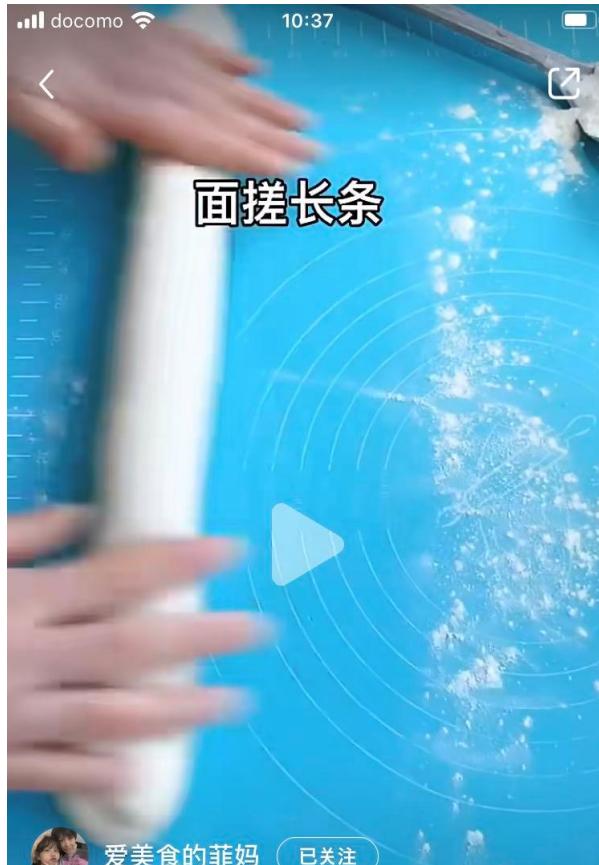
水:260ml
粉と混ぜる



生地をこねる



油泼面做法



ラップをし、10分寝かせる
三回繰り返す

棒状にする

3本指の幅くらいの大きさ
に切る



イーチャイナアカデミー 池袋校

杭州易汉达中文教育科技有限公司



油泼面做法



生地を薄く延ばす



トレイに油を塗る



生地を一枚入れ、上に油を塗る



イーチャイナアカデミー 池袋校

杭州易汉达中文教育科技有限公司



油泼面做法



生地を一枚ずつ油を塗り、重ねてのせる、ラップをかけて30分置く



もやし、緑の野菜を洗う



ニンニク、ネギをみじん
切る



イーチャイナアカデミー 池袋校

杭州易汉达中文教育科技有限公司



油泼面做法



这一捞一甩中间就这样一扯



这一捞一甩中间就这样一扯



生地をひとつ取り、
引っ張る

面片を手で真ん中から
裂く

水を沸かし、麺を鍋に
入れて、5分間ゆでる



イーチャイナアカデミー 池袋校

杭州易汉达中文教育科技有限公司



油泼面做法



青菜ともやしを入れ1分間
をゆでる



麺を取り分けて器に
入れる



塩を入れる



イーチャイナアカデミー 池袋校

杭州易汉达中文教育科技有限公司



油泼面做法



しょうゆと黒酢を入れる

にんにく、ねぎ、唐辛子粉
(好きな量)を入れる

熱した油を麺にかける



イーチャイナアカデミー 池袋校

杭州易汉达中文教育科技有限公司



出来上がり!



イーチャイナアカデミー 池袋校

杭州易汉达中文教育科技有限公司