

そばろ麺類

4年1組
河野 七月
2018年3月18日

そばろ麺類とは何か。

- うどんなどの麺類にそばろをかけたもの。
- ジャージャー麺やミートソーススパゲティなどもそばろ麺類。

名前の由来

- ソブレメンヌイから。



ソブレメンヌイ級駆逐艦

材料

そばろ

- 肉
- タマネギ4分の1
- みりん大さじ一杯
- みそ30ミリグラム
- ごま油

めん(うどん)

- 片栗粉
- 強力粉

続き

- 薄力粉
- 水
- 塩

めん(パスタ)

- うどんで使ったものと卵1こ

使うもの

- ノードルメーカー
- はかり
-

作り方

- 1.粉をはかってヌードルメーカーに入れる。
- 2.コシ調整ボタンで時間を設定する。
- 3.水などを入れる。
- 4.出てきためんをゆでる。



そぼろの作り方

- 1.肉とタマネギを一緒に焼く。
- 2.みりんを入れ、混ぜる。
- 3.みそを入れ、混ぜる。
- 4.ごま油で香りをつける。



そばろご飯

