

SOAS Language Centre

Intermediate Japanese Class Projects 2010-2011

簡単なうどんの作り方 By Esteban Herrero-Martinez

日本料理が好きなので、時々簡単な日本料理を作ります。このうどんが大好きです。きょうは、その作り方を紹介します。

先ず乾燥椎茸お湯に20分ぐらい浸します。 こうして、出汁を作ります：

鍋に昆布を10センチを切り、冷水1.5Lを入れ、ゆっくり煮立たせます。お湯が沸騰したら、かつお節20gを加え、15分ぐらい煮立たせます。

椎茸の薄切りを、鍋に入れ、甘煮130mlを入れ、煮詰めます。甘煮は：出汁125ml、醤油1大さじ、みりん1大さじ、砂糖1小さじです。

甘煮が煮詰まったら、さらに出汁1Lを加え、煮立たせます。ネギ2本とうどんと大きいエビ6個とかまぼこ（または、fish sticks)8個を加え、さらに7分ぐらい煮ます。

一味とうがらしか七味とうがらしをふりかけて、食べます。
卵と天ぷらエビを加えても、おいしいです。

かんそう（乾燥）= dried
ひたします（浸します）= soak
だしじる（出汁）= stock
うすぎり（薄切り）= cut finely
だし（だし）= stock
こんぶ（昆布）= a type of dried seaweed used in making stock
にたたす・にたてる = boil
ふっとうする（沸騰する）= is boiled
かつおぶし（かつお節）= dried bonito flakes
にたつ（煮立つ）= be boiled
につめる（煮詰める）= to boil down
なべ（鍋）= pot
おおさじ（大さじ）= tablespoon
こさじ（小さじ）= teaspoon
いちみ（一味）とうがらし = chilli powder
しちみ（七味）とうがらし = seven spice mix
ふりかける = sprinkle