


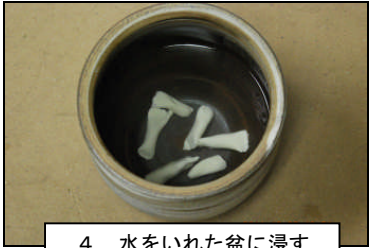





Ⅲ-② 餛飩

区 分	小麦粉を用いた「面麺」製法。ワンタン・餃子・シュウマイの皮の原型
現代中国名	餛飩 (bó tuō)
現代日本名	ワンタンの皮状手延べ平うどん
材 料	小麦粉。臙 (肉製スープ)。
道 具	絹篩 盆…盤+鐺の機能を持つ。水を浸し、内側の壁で伸ばしを行う深さが必要 茹でる道具…指定なし
調理方法	   <p>1. 小麦粉を細かく篩う</p> <p>2. 臙と混ぜる</p> <p>3. 6cmの長さに切る</p> <p>1. 絹篩で小麦粉を細かく篩う</p> <p>2. さめた臙 (肉製スープ) と混ぜてこねる 注：スープの量は小麦粉の40%強必要</p> <p>3. 親指の太さに伸ばし、6cmの長さに切る</p>    <p>4. 水を入れた盆の中に浸す 注：指でねじ切る</p> <p>5. 盆の空中の壁に押しつけながらできるだけ薄く広げる 注：丸又は四角にソフトに指先で伸ばす</p> <p>6. ぐらぐらと沸いた湯で茹でる 注：茹でると艶のある雲呑、餃子の皮状になる</p>  <p>できあがり</p>
性 質	白くきれいで、殊の外つるつるとしている
解 説	ワンタン・餃子・シュウマイの皮の原型と推定される。 日本では、小麦粉を捏ねて、手でちぎって伸ばし、汁に入れる料理が各地に伝わっている。(だごじる、みみ、ひんのべなど) また、蕎麦粉を使った同様の料理としてやなぎばっと (岩手) がある。