# 물냉면

**1. 요리법**

**1) 요리재료**

· **주재료 :** 인스턴트냉면, 무 1.5kg, 오이 1 개, 달걀, 배

· **무절임 양념 :** 물 600ml, 고춧가루 2 큰술, 식초 200ml, 설탕 200ml, 소금 1 큰술

**2) 요리과정**

01. 무는 씻어서 아주 얇게 썰어놓는다. 오이와 배는 채썰어 놓는다.

02. 냄비에 물과 설탕을 넣어 녹여준 후 소금 1 큰술 넣고 물이 끓어오르면 불을 끄고 식초을 넣고 식힌다.

03. 썰어놓은 무에 식힌 02 의 물을 부어준다.

04. 다시마팩에 고춧가루 2 큰술을 넣어 담가서 어느정도 색이 나오면 용기에 담아서 냉장고에 넣는다. (실온에 6 시간 두었다가 냉장보관)

05. 냉면사리는 끓는 물에 40~50 초 정도 삶아 찬물에 비벼가면서 세네번 씻어 준다.

06. 그릇을 미리 차게 냉장실에 넣었다가 빼내 05 의 냉면 사리를 담고 무(04)와 , 삶은 달걀, 채 썬 오이와 배가 있다면 얇게 썰어서 함께 얹어서 먹는다.

# 水冷麺

**1. 料理法**

**1) 料理材料**

・**主な材料:** インスタント冷麺、大根 1.5kg, キュウリ 1 個、卵、梨

・**大根酢漬薬味:** お水 600ml、唐辛子の粉大さじ 2、お酢 200ml、砂糖 200ml、塩大さじ 1、

**2) 料理の過程**

**01.** 大根は洗って薄く切っておく。キュウリと梨も千切りにしておく。

**02.** 鍋にお水と砂糖を入れ溶かして塩 1 大さじを入れて煮立ったら火を消してからお酢を入れて冷ます。

**03.** 切っておいた大根に冷まして置いた **02** のエキスを注ぐ。

**04.** お茶/出汁パックに唐辛子の粉大さじ 2 を入れていくらか色が出てきたらパックを取り冷蔵庫に入れておく。(常温で 6 時間おいてから冷蔵保管)

**05.** 冷麺は沸騰したお湯に 40~50 秒で素早く茹で冷水でもみながら 3-4 回洗って水気を切る。

**06.** あらかじめ冷やして置いた器に **05** の麺を入れ、大根**(04)**、ゆで卵、千切りにしておいたキュウリと梨も一緒に入れて食べる。