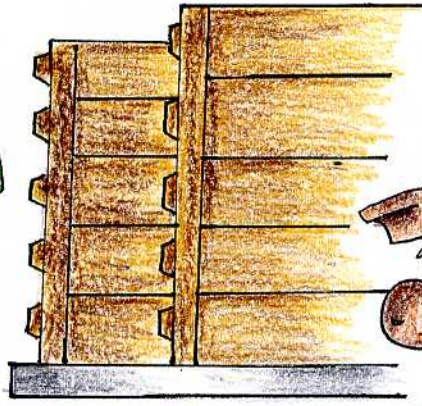


一、うるち米を洗い粉にする。



おせんべいが出るまで...の巻

三、ひと握りくらいの大きさにして、せいろに並べる。
四、せいろを重ねて蒸す。

二、粉に熱湯を加えてこねる。

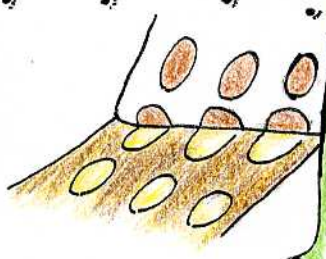
七、水を加えてもう一度、きめ細かくつく。



六、水にさらしてうけ抜きする。

五、蒸し上がったりつち機でつく。

九、天日又は乾燥機で干す。



八、機械で同じ厚さにのびせ、型抜きしてむしろに並べる。

十、孔上がった生地を焼く。



十二、乾かして美味しいおせんべいの出来上がり

十一、焼けたら、すばやく醤油を塗る。

