

石田悠YOU塾 第3回学習会 うどん打ち体験

平成30年7月25日 10時より～

場所 月館花工房 もいもい館にて 参加者14名



最初は、月館特産の(絹吾妻)の粉を、塩水を加えてフレーク状に混ぜます。



今度は、あしで踏んで伸ばします。踏んでは丸めこれを3回繰り返す。



最後に踏んで伸ばした生地を打ち粉を打って伸ばします。みんな本気で、先生に聞きながらやっていました。麺棒で均等に伸ばします。

生地を屏風だたみにして5ミリ幅に切ります



たっぷりの熱湯でみんな一緒に茹でました。



茹でてる間に、野菜のかき揚げを作りました。



テーブルの準備もでき、漬物も即席で作り、いよいよ試食です。

その前に、先生からレシピを頂き復習しました。

味は、腰があって大変美味しかったです。