

「手打ちうどんと手抜き料理」 報告書用写真

開催日：令和6年4月20日

講習風景(完成から試食まで)



講師(所長)挨拶。



中力粉(中富産)に塩水を少しずつ加えながら菜箸で混ぜて1つにまとめる。



一つの塊になるように手でこねる。



厚手のビニール袋に入れ15分ほど寝かす。



その間パワーポイントを使った講義を受ける。



ビニールの上から20分程度踏む。薄くなったら折り返し何度も繰り返す。



一時間ほど寝かせたら打ち粉をし、綿棒で厚さ3mm程度にまで伸ばす。



更に打ち粉をし、屏風たたみにして包丁で同じ幅になるように切る。



たっぷりのお湯を沸かし10分程度茹でたら完成。



うどんを寝かせている間に筑前煮の準備。鶏肉に調味料を揉みこみ、切った野菜と一緒にタッパーに入れ、二度に分けてレンジを使って加熱する。



自分で打ったうどんは格別で「おいしい!」「旨い!」の声が上がりました。筑前煮も、時間を少し置いたら味がよく染み込んでおいしくなりました。どちらも大変好評で皆さん口に入れた瞬間笑顔がこぼれました。