

令和5年11月24日 二宮・飯山満社協のシルバーそば打ち教室



当日参加されてた皆さんです。

先ずは水回しです。



水の入り具合をチェックです。



練っています。



手のひらで伸ばします。



麺棒で大きくのばします。



続く。



四角にします。



四角が出来ました。



そばの厚みを均一にしています。



全体を延します。



畳むので打ち粉を振ります。



畳みました。



切り板に乗せました。



切っています。

続く。



鍋で茹でます。



茹でて濯ぎます。



盛り付けます。



1人前出来ました。



美味しいわね、と言ってるようです。



旨い旨い。



旨い旨い。



完。

