

特別 男の料理

★特別 9月16日(ハーツ学園にて)
講師:鉄人(料理ボランティアの方)

福井は良質なそばの生産地。挽きたてのそば粉を使って、手打ちそばに挑戦です。
今回も、鉄人クラブの名人のご指導で、本格的な道具を使って行うことができました。
ありがとうございます。無事、仕上げてお持ち帰りいただきました。

講座

本格的な道具たち



名人のお手本では、楽々出来そうに見えるのですが...



そば粉に水を加えると、いい香りが立ちはじめました。



この日は、そば粉の水分が少なく、水が多めに入りました。



本格手

打ちそば

こちらは名人。いつもありがとうございます。



初めてとは思えない！
お上手です。

