

令和2年度

ドキドキ探検隊（第6回）



いいね!!

中華めんを打って食べよう

12月20日（日）、大江町の西田先生から教えてもらいながら、中華めん打ちを体験。はじめに、粉の量にあわせた水、かん水、塩を自分たちで計って準備。生地をこねた後に少しねかせ、ビニール袋に入れて足で踏んでから麺棒で伸ばし、大きな麺切り包丁で切って中華めんの出来上がり。茹でた中華めんをスープに入れ、具材をのせて、醤油ラーメンが完成！とっても美味しくいただきました。

