

令和3年度

ドキドキ探検隊（第6回）

中華めんを打って食べよう



切った中華めんをもむとちぢれ麺になるんだ。中華めんにスープがよくからんでおいしいよ！

12月19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、小麦粉、水、かん水、塩を自分たちで計って準備し、材料を混ぜたら少しねかせ、ビニール袋に入れて足で踏んでから麺棒で薄く伸ばし、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！
コシのある麺はとっても美味しく、おかわりして食べました。

