

訓練指導実施状況

講座名 うどん作り (多治県) 支部 参加数 15 名

実施場所 多治市昭和生涯学習センター

実施状況写真



訓練指導の感想

今日は 少し高温水の量を多めにして、のぼりのと身にした分、切ったあとで自然とぼらぼらにならず、1本1本手でほがす必要がなかったから、汁の味がしみるうどんでした。

「おもしろいのは、メニューを11下でくことかできて、おいしかった」

「おしぼりに 顔を見ることができて、元身であることが確認できてよかった」

「おなが いっぱいである」

訓練指導実施状況

講座名 うどん作り (愛知県) 支部 参加数 15名
実施場所 名古屋市昭和区匠学館センター

作品例写真



作品の説明

うどんは、かけ、かまたま、しほく、カレー、明太子バター、青唐辛子しょうゆ、梅ふっかけ、おろしわかび、ほん酢、ごま油、せんじい、の11種類で、うどんは12分ゆでて、基本かまあげ、青唐辛子しょうゆだけ、冷水で洗って次たいうどんにする。