

2009年初めのうどん学校はなんと、沖縄と北海道からの生徒さんがお越し下さいました！

最終日は大忙しです。

最終日はオリジナルうどんをつくるのですが、みんなの麺は、その時丁度出来あがった麺からとります。だから、練習といえど一時も気が抜けません。いえいえもちろん気を抜いちゃいけないんですけどね……！



包丁をあまり握る機会のない生徒さんに、つきっきりで指導する松原講師。天ぷらの揚げ方を復習しながら一品を仕上げていきました。スピードはゆっくりでしたが、早さよりも最初は正確さ。綺麗に揚げる事が先決ですよ！



すきやき
目玉うどん

イタリア
太陽のうどん



春の風

「技術だけではなく、意味(理論)から教えてもらえて良かったです。」

「自由にやらせてもらえて良かったです。
教え方が親切でやりやすかったです。」

「経営講義では、ヒット商品を出すコツ、
店を出す場所、色々聞けて良かったです。」