

2月後半 讃岐うどん学校 開催レポート

今回のうどん学校は、一カ月に二回開催となり、少人数制となって二度目の開催でした。



実習開始!!

今回も前回に続き、少人数制という事もあって、講師と生徒さん達の距離は本当に近いです!

写真は講師藤澤による製麺のお手本。皆さん真剣な眼差しで様子をはかっています。

かけだし・つけだし

だしは白だしから作ります。

昆布や下足、煮干しに始まり、さばやうるめ、宗田や本節などの材料を自分好みに配合します。

つけだしならこれに甘味かえしと辛味かえしを加える必要があるのです、だしを作るだけでも一苦労です。



実習中は皆さん真剣そのもの!!



生徒さんの作ったうどんに
当社試食隊も大満足!!



でも試食時は笑みがこぼれます!



最後に亀城庵で本場の
うどんを食べました!



皆さまお疲れ様でした! 分からない事がありましたらいつでも連絡してくださいね!