

すっかり夏めいてきた風の7月。今月もユニークな生徒さんたちが集まってくれました！
遠くは韓国から来て下さった方もいて、ユニバーサルなラーメン学校になりました！

加水、カンスイなど、 自分だけの麺を作ります。

一緒に麺の理論から製麺までを勉強したら、2日目には自分だけのオリジナル麺を作ります。今回は緑色の麺（！？）も作りましたよ～！ ミキシングをいったん止めて、中の様子もチェックしました。加水の違いに翻弄される生徒さんたちでした……。



これが本当にちゃんと
↓
美味しい麺に
なるのかな…？



湯切りすぎて
吹っ飛びました…。



博多とんこつ用
豚頭が見え隠れ。



作ってみた
緑色の麺です。



慣れてきたら
スピードあげて
挑戦しました！



「どんな味にしたいのか、 思った事を言って下さい。」

スープ合わせは、様々な種類のスープ、たれ、油を組み合わせで作ります。藤井代表、松原講師も一緒に悩みながら、オリジナルスープを作りました。キムチ入りラーメンは食べている間に博多とんこつからピリ辛に味が変わっていきそう……。

生徒さんの声

経営講義も最高です。
視点が今までと変わりました。

実際にお店では
体験できないような種類の
スープとタレを試せました。



今月も皆様お疲れ様でした！分からない事があったらまたご連絡くださいね！