

# 9月

# 大和的拉麵道

# 開催レポート

# 2010

蝉の声があつという間に聞こえなくなって、もう9月だと気付かされます。そのわりに……まだまだ暑いんですけど！残暑厳しい研修センターで、9月も元気に開催です！

3日目はスープ取り。このスープが美味しく出来なければ、当然美味しいラーメンを完成させる事はできません。材料の処理の仕方から、洗いまで、しっかり体験しながら学習していきます。鶏ガラを洗いながら生徒さんが一言。「こうやって洗うのか……。」と、仰られています。今までと違うやり方に、戸惑われるラーメン店の店主様も多いんです。でも、この生徒さんは新しい知識もスムーズに取り入れられた様子。お店に帰って、ぜひひ製法を生かして作って下さいね！

スープ取りは目標濃度になるまでは終わる事が出来ません。濃度計をのぞきながら、「先生！これ3じゃない?!」と喜びの声を上げる生徒さんでしたが…。「うーん……2.98くらい？」と言われてしまうのでした…。



ベーススープとたれの味が決まった後も、上に乗せる香味油も決めていかなければなりません。種類も数多く、味も香りもがらりと変わってしまいます。



暖めたスープをたれと合わせ、油も乗せれば、後は味を調整していきます。味がある程度決まったら麺も乗せて、最終チェック。麺を入れるとちょっと薄くなってしまうので、濃い目に作らなくてははいけません。



今月も皆様お疲れ様でした！分からない事があつたらまたご連絡くださいね！