

今年は温かい11月ですね。
あと1ヶ月でクリスマスとは思えない穏やかな気候の中
今月のうどん学校はスタートしました。

今月ご参加の生徒さんは蕎麦学校にもご参加していただいたことのある方でしたので、第一声はおもわず「お久しぶりです」。

11月・奇数月は3日間制の学校です。
初日はうどんを食べたり・のぼしたり・生地を作ったりします。
食べるというのは非常に大切な勉強なんですよ。
だから2日目も食べたり食べたり食べたり・・・。
関西風やさめき風などかけ出汁は4種、つけ出汁も4種作ります
ので
食べ比べをするんです。お醤油が変わるだけでこんなに味っ
てかわるものなんです。

天ぷらも揚げたてをぱくり。
「海老の巻揚げ」のサクミ感は感動ものです！
食品サンプルのえびの天ぷらと同じ揚げ方をするんですよ。
それと大きなかき揚げ。こんなかき揚げが出てきたら嬉しいで
すよね。

一般的な仕入れ麺というのはロール式製麺機で作られていることが多いのですが、当社の手打式製麺機の麺とどう違うのかな・・・？
実際に作って食べ比べてみます。
同じ粉で作っても食感が違うんです。作り方もぜんぜん違います。
比べてみると面白いですね。

ちょっと体重が増えてしまうかもしれませんが、食べて学ぶ。
それが一番納得のいく勉強法ではないでしょうか。

是非皆様もご参加くださいね！

