

# 令和3年11月1日 定例会



会長の朝礼です。本日体験者2名参加と。



講師が体験者に説明、



講師のテモ打ち。四角にして肉厚を均一とそばの長さを決めます。



延してたたみます。麺線がいまいちですね。



切ります。

続く。



会員のそば打ち、始まり始まり。



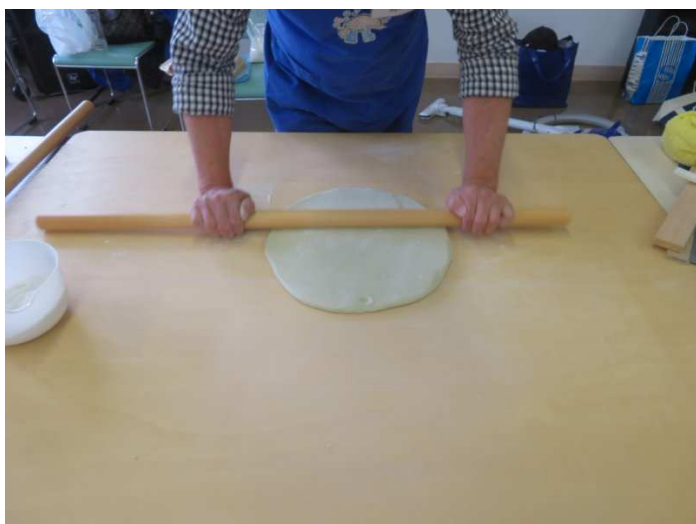
水を入れて回し(攪拌)ます。



続く。



練っています。



麺棒で丸く大きく延します。

続く。



丸く大きくなりました。厚みのチェックです。



体験者の方、四角にしました。



肉を分けながら本日のそばの長さを決めます。



延してたたみます。



切ります。



最後の切りでしょうか。

2名の体験者の方、頑張りました。