

生粉打ちです。



粉を篩って。



水を入れて。



水回し。



練っています。



ヘソ出し一歩手前。



地のしです。



地のし完です。



丸出し終わりました



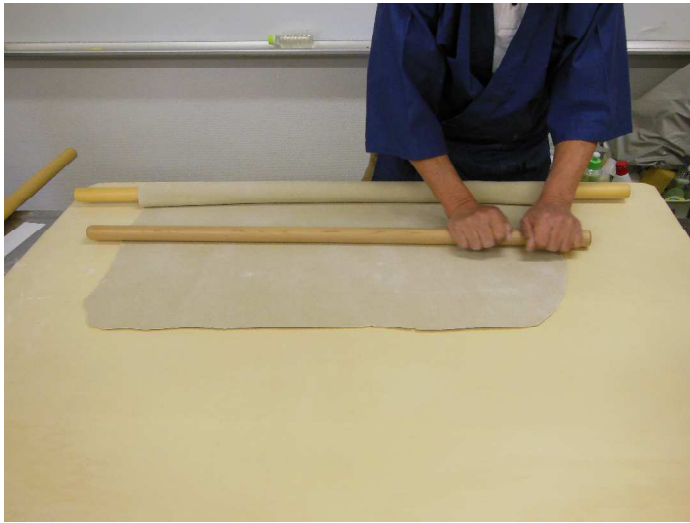
四つ出しです。



四つ出し開きました。



幅出し終わって伸びです。



伸ばしてます。



畳みます、麺線が良くないですね。

きちんと真っ直ぐにしましょう。



切り始めました。



1人前切りました。

ちょっと太めに切りました。

平田 記