

中村講師による「更科そば」のデモ打ち



1kgを打って頂きました。水回しは熱湯を一気加水です。練ったら水で冷まします。



地のしです。



丸出しです。



四つ出して肉分けです。



厚み 1.4mm に延しです。

続く。



延して12枚にたたみます。



折り畳みました、



切ります。



切り揃ってます、素晴らしい。

貴重な更科そば打ち、有り難うございました。