

# 令和6年11月24日 定例会



朝礼です。



そば打ち体験者のK嬢さんです。



そば打ち始め。。



水回しです。



大きな粒が無くて良いです。



練っています。この後玉にします。



そば玉を手で押し広げます。



麺棒で大きくします。



四角にします。



四角の厚みを均一にします。

続く。



延してたたんだ時の長さになります。



本延しです体験者、ゲージを使用。



ベテランはゲージなしです。



切っています。3人とも胸を張って切りましょう。

完。