



【粉からつくる手打ちうどん】

日時 令和8年 2月27日(金) 9時30分～12時30分
 場所 城山公民館 本館 料理教室
 講師 若林 行正 先生
 概要 手打ちうどんを作り、美味しいつゆの作り方を学ぼう！



「だし」と「かえし」を合わせる本格的なつゆの作り方を学びました。



試食タイム♪うどんはコシがあって美味しかった！



感想 コメント

若林先生から、厚手ビニール袋を利用して生地を作り、足で踏んで作る手打ちうどんの作り方を学びました。今回初めての参加者も無事に美味しいうどんが完成し、生地を寝かせている間に作った本格的なつゆで、うどんを試食しました。初めて打ったうどんは太さが均一でなくてもそこはご愛嬌！自分で打ったうどんは格別の美味しさでした。