

そば打ち技術習得会 R7.4.29 於：昭和の家



そば打ち3年、こね8年と云われているように難しさがあります。実践を繰り返し感覚を掴むことしかありません。



厚さ 1.5mm位まで延ばします。



駒板に力を加えないように軽く添え、茹で上がりにばらつきが出ないように幅は均一に切ろう。



再沸騰して湯の流れでそばが動くようになってから約30秒が目安です。

懇親会だけ参加した人も



そば談議に花が咲く



いつも美味しい手作り料理をありがとう