

あみーご通信



今日は年越しそばではなく年越しうどんを作り、皆さんで召し上がっていただきたいと思います。皆さんと一緒に麺づくりスタートです。



小麦をこねて、丸い形を作っていきます。

たくさんこねるとこしが出るので、皆さんがいっぱいこねてくださいね。



しばらくおかせて、薄く伸ばします。

うどんの太さ、約4ミリの幅に切っていきます。



介護&彩食スタイル
有料老人ホーム
あみーご倶楽部 輪之内

電話：69-5255

担当：大 近

上手く切れず、つながっていたり、きしめんのような太さのも…



美味しいうどんの出来上がりです、味も申し分ありませんでした。