

手打ちうどん講習会

第7回 信州粉もん祭り

実施要領

開催日 平成30年11月11日 日曜日(開場:10:30~)

場所 JAながのちくま・埴生支所

〒387-0015

026-272-2323

千曲市大字鑄物師屋200

026-272-5867

運営内容

- 1 受講者: 一般から直接受講者を受け付ける。1回の申込につき、1個分の材料、道具を使用する。
- 持ち物: 三角巾もしくは帽子、マスク、タオル持参
- 身支度: 小麦粉が付着してよい、作業しやすい服装、生地を足踏みするため、作業できる靴下を着ける。
- 2 受講料: 500円/回
- 3 材料: 小麦粉300g、食塩水(仕込み用)、打粉、ポリ袋等、道具使用
製造したうどんは受講者が持ち帰れる。(1日中に消費のこと)
更級のめぐみ300g、水135cc、食塩13g
- 4 講師: 夢麺スタッフ 4名 日穀製粉 1名
- 5 道具: 夢麺より借用 10セット
- 6 実施回数: 10組/回、7回実施し、計70名
- 7 予約: 事前予約8名/回、当日受付2名/回
- 8 スケジュール: 各回開始10分前までに、2階講習会場受付集合
10時45分から30分間隔、最終回14時45分の7回

回	仕込み、捏ね	延し、切り出し	終了予定
①	10:45	11:15	~11:50
②	11:15	11:45	~12:20
③	11:45	12:15	~12:50
④	12:15	12:45	~13:20
⑤	13:15	13:45	~14:20
⑥	13:45	14:15	~14:50
⑦	14:15	14:45	~15:20

9 予約受付: