

本場とどちらが？！

～食品製造シリーズ③～

5月7日（木）、生産科学系列2年生「食品製造」において、「手打ちうどん」を製造しました。

製造工程は、①中力粉に塩水を混ぜ合わせ、しっかり練り上げ、コシを出すためにしばらく生地を寝かせる。②麺台の上で麺棒を使用して生地を伸ばす。③製麺機を使用して切る。④大なべで湯がく。の工程を行い、試食しました。今回は即席の麺つゆでいただきましたが、時間があれば、きちんと鰹節から出汁を引きたいものです。

また、今回は香川県の有名な「讃岐うどん」が手に入ったため、同時に茹でて、比較・検討しましたが、自分たちで打ったうどんも負けず劣らず、どちらも美味しかったようです。この内容は、出前授業のメニューでも実施しています。

