

□9 割りガ を打つ



そば粉 (ロール挽き・歩留: 70%) 500g	
そば粉(g)	強力粉(g)
450	50
水 (cc, g)	
250	
打ち粉	
片栗粉	

□蕎麦打ち行程

①ソバ粉・繋ぎ粉を十分に混ぜる。



②水回し(水は3回に分けて) 水とソグ粉を均一混ぜる 一番に重要!



③練り 500 回



④菊練り ⇒ 円錐・鏡餅型



⑤地のし 均一な厚さと丸型



⑥丸だし



⑦角だし



⑧本にし 均一厚さ(1.2ミ)、四角型





⑨たたみ・切り