

家庭用簡単 手打ちそばメーカー  
**いえそば** 自宅で簡単、そば作り!  
約20分で出来上がり!!

1 かくはんボールに予め用意した、そば粉と小麦粉を入れ、ハンドルを回し混ぜます。

2 そば粉と小麦粉がよく混ざったら、水まわしプタへ水を入れます。

3 水を入れたら直ぐにハンドルを回し、水と粉をまんべんなく混ぜ合わせます。

4 こねペラを水まわしプタの、みぞ穴に差し込み、ハンドルを回します。

5 粉の状態が固くなり、ハンドルが回りにくくなったら、ボールごと取り出します。

6 生地が出来たら手でこねます

7 ローラーを取り付け、厚めに生地をたらし、ハンドルをまわし、「のし」を作ります。

8 麺を切るカッターをセットし、生地をかませ、麺状にします。

9 麺が出来たら茹でましょう.....

10

難しい「水回し」は、横置きでラクラク  
コレ1台でOK!

「のし」と「麺切り」は、縦置きで簡単に

手打ちそばの完成です!

H20-2-27 発行

遊愉人 - ゆうゆじん -

<http://www.kassai.co.jp/yu-yujin/>

Copyright yamakiya Co.,Ltd. All rights reserved.