

【江戸流そば打ち・うどん打ち】

目次

はじめに

江戸流そば打ち

- 一 準備
 - 江戸流手打ちそばの手順と作業時間
- 二 服装
 - 前掛けの着け方
- 三 道具
- 四 材料
 - 粉の種類と用意
 - 水の用意

木鉢

- 一 水回し
 - 加水の順序
 - 一回目の加水
 - 二回目の加水
 - 三回目の加水
 - 最終の加水
 - 水回しが遅いのはなぜ問題か
- 二 練り その1
 - 江戸流の特徴的な練り
- 三 練り その2
- 四 くくり
 - 付録 更科系蕎麦店の菊練り
- 五 でっちあげ、でっちり

延し

- 一 鏡出し
 - 鏡出しでの延しの注意

延し棒の使い方・その1

- 二 丸出し
 - 丸出しでの延し方まとめ
- 三 四つ出し
 - 巻き延しの原理
 - 四つ出しの工程 その1
 - 四つ出しの工程 その2
 - 四つ出しの工程 その3
 - 四つ出しの工程 その4
 - 四つ出し後の形の修正

延し棒の使い方・その2

- 四 肉分け
 - 上下の辺も直す方法
- 五 幅出し
 - 巻き延しによる方法
 - 延し棒による方法
- 六 本延し
 - 本延しの工程 その1
 - 厚さのチェックの方法
 - 本延しの工程 その2
 - 本延しの工程 その3
 - 生地の修正法
- 七 たたみ
 - 付録 粉重量と生地の長さ

包丁

- 一 準備
 - 包丁の握り方
 - 駒板の押さえ方
- 二 切り
 - 切りの姿勢
 - 送り
 - 寸法
- 三 さばき

- 四 保存
 - 端切れの処理
- 五 後片付け・道具の手入れ
 - 付録 包丁の練習法

釜

- 一 茹で
 - 準備
 - 茹でる
 - 洗う
 - すくい上げる
- 二 盛り付け
- 三 汁の作り方
 - かえしの作り方
 - つけづゆ（辛汁）の作り方
 - かけづゆ（甘汁）の作り方
- 四 釜前の仕事
 - 付録 麺の幅について

江戸流うどん打ち

- 一 準備
 - 道具
 - 材料
 - 二 加水
 - 三 まとめ
 - 四 くくり・でっちあげ
 - 五 足踏み
 - 六 鏡出し
 - 七 丸出し
 - 八 四つ出し
 - 九 たたみ
 - 十 包丁
 - 保存
 - 道具の手入れ
 - 十一 茹で
- 終わりに