

## 讚岐烏龍麵親手做

親手做碗烏龍麵？您沒看錯！其步驟不僅容易，而且趣味盎然。在香川縣，這樣的教學場所不在少數，「中野烏龍麵學校」便是其中之一。從五人份的小麥粉用量，到各季節的用鹽變化（夏季最多、冬季最少）、清水的適當比例等等，均可一一為您解惑。

了解食材後，還等什麼？趕緊動手吧！先是和麵，接著跟隨音樂節奏以腳踩麵，醒麵擀麵，最後切條。慢慢享受製作過程的樂趣吧！

體驗的尾聲，您還可將切好的烏龍麵交由工作人員下鍋烹煮，親嘗自己的勞動成果。當然，也可將自己製作的麵團打包攜回，與家人共享。