これまでも、これからも

食のミライ、富山から

水だんごづくり

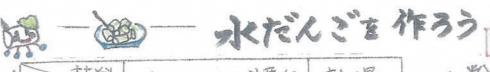
《体験コーナー》

生地あいの会



とやまグルメ・ フードフェス2025 特設サイト

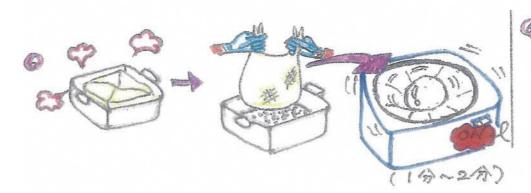
とやまグルメ・フードフェスで紹介した料理レシピは すべて特設サイトからもご覧になれます。



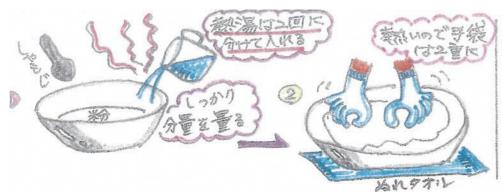
無比り 約250粒 750 & 150 g 1500 cc 約350粒 850 g 170 & 1700 cc 生地あいの会

京粉は浸むてから かるっておく 中村場合 通量を砂板1663

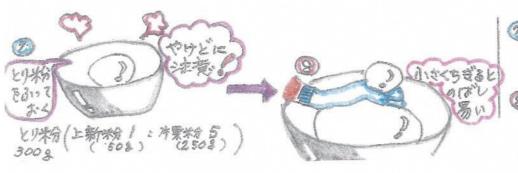
・冷しせんだい ・みだけただい ・アイスクリーム というしまに



⑥ 面字で布をしっかり持ってたんこのとなるときんいにはずれる。 をはるときんいにはずれる。 同時にスイッチのハ! (時々ぬらした子でたたく)



- ボールに物を入れ次に 熱湯をボールのふちから 入れる
- 図 初かけしゃもじできんぜて 粉がしっとりしたらきで まとめる



- ② 丸くて ツルンツルンド なったら とり米分の入った ボールに青色かに入れる
- ⑧ とり粉をっけながらち給



- りこがし位の大きさにちぎって 立てる構成して蒸器に 並べる(熱いうちに)
- (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本)
- ② 直径 2cm 位の大さに のばす 末9上で時々 返す(さますため)



- 意器の下の段には たっぷりのお湯を入れ 引金火でンか分間 蒸す
- りたんどを楽してる間に もちつき木数の中をおり しておく



- さめたら包すで20m位の 長さになりない口にとり粉をかけ、余分は米分は ザルで振って鶏として 出来上がりです
- >会たい水で、洗って