



【調理例】

舌鼓シリーズ ^{ごくせん} 極撰セット
なんこつチャーシュー味噌ラーメンの
美味しい作り方

■材料(1人前)

- ・味噌スープ1袋、
- ・生麺1袋、なんこつチャーシュー1袋
- ・付属の具材(メンマ・のり・わかめ)
- ・ご家庭でご用意いただくもの:
野菜(もやし・白菜等)適量、サラダ油適量

■使用するもの

- ・フライパン(スープを作る用)
- ・大きめの鍋(麺を茹でる用)
- ・丼ぶり

◎美味しく作るコツ

- 茹でた麺の湯切りをしっかりとすること!
- スープの搾り出しは最後の一滴まで確実にすること!
- 1人前ずつ作るのが美味しく仕上がるコツ!

お箸で
割けるほど
トロトロ!



■作り方

①麺を茹でるお湯を沸かします。(たっぷりのお湯を使います)

スープとなんこつチャーシューは、あらかじめ袋のまま湯せんをして温めます。付属のわかめは水で戻しておきます。

②熱したフライパンにサラダ油をひきます。あらかじめカットしておいた野菜を入れ、さっと炒めます。

③②に水300ccとスープを入れよく混ぜ合わせ、一煮立ちしたら火を止めます。

④①のお湯が沸騰したら麺を入れて茹でます。約2分半が目安です。

⑤茹でた麺をよく湯切りし、丼ぶりに入れその上から③を注ぎ入れます。

※この時、先に少量のスープだけを丼ぶりに入れ、お箸で麺をほぐす
とかたまりになりません。

そのあと、残りのスープ・野菜等を注ぎ入れます。

⑥最後になんこつチャーシュー、付属の具材(メンマ・のり・わかめ)を
のせて出来上がりです。

※お好みでバターや生卵を入れてどうぞ!

また、残りのなんこつチャーシューはおつまみでどうぞ。



【調理例】

おつまみなんこつチャーシューは
ビールのお供にも!