

越前そばとカニちらし

本社から来る材料	1 人分	用意・発注する材料	1 人分
【越前そば】		→事前に茹でても 伸びない麺です	
黒太そば(乾麺)	52g		
★うどん/そばかえし	24.1g	★水(だし用)	26g
だいこんおろし	20g	きざみねぎ	3g
		花かつお	0.5g
【カニちらし】			
寿司酢	18g	ごはん	180g
◎カニカマほぐし	24g		
◎紅ズワイガニフレーク	6g		
◎合わせ調味料	10g		
おしゃんking 花咲タイフ	20g	きざみのり	0.5g
だしまき	1/20 本	紅しょうが	3g

＜作り方＞

【越前そばを作る】

- ①★水を沸かし、うどん/そばかえしを加え混ぜ合わせておく(温かいおだしでの提供です)
- ②だいこんおろしは水気を軽く切っておく
- ③鍋にたっぷりのお湯を沸かし、沸いたら黒太そばを加え、時々混ぜながら 7 分間茹でる
- ④そばは水気を切り、流水で洗って水気を切っておく
- ※ゆであがり後すぐ提供する店舗は、流水で洗う必要はありません
- 麺鉢に事前に盛り付けてもらっても OK な麺です 温蔵庫等には入れないでください

【カニちらしを作る】

- ⑤温かいごはん、に、寿司酢 18g を加えよく混ぜ合わせておく
- ⑥鍋に◎を加え、弱火～中火にかけ、全体をよくほぐして調味料と馴染ませてから常温保管しておく
- ⑦だしまきは、軽く湯煎し、シールの貼られている人数分にカットしておく
- 【20 人分なら 20 カット、10 人分なら 10 カット、5 人分なら 5 カットです】
- ⑧かいわれは、根を落としておく

↓下に続く↓



<盛り付け>

【温かい越前そば】

⑨麵鉢に④そば(くっついていたらお湯をかけてください)を盛り付ける

⑩①温かいだし・②大根おろし・花かつお・きざみねぎを盛り付ける

【カニちらし】

⑪深さのある平皿に、酢飯・きざみのりを盛り付ける

⑫写真を参考に、おしゃんが花咲タイ[®]、⑥カニカマ、⑦だしまき、紅しょうがをのせる

⑬中央にかいわれをのせ、提供する

