

熊本豚骨ラーメン

本社から来る材料	1 人分	用意・発注する材料	1 人分
冷凍ラーメン	1 玉		
豚骨ラーメンの素	26.8g	水【ラーメンスープ用】	270g
フライドガーリック	0.5g		
下味付豚バラブロック	1 枚	スライスきくらげ	1.5g
下味用たれ	5.95g	きざみねぎ	5g
マー油	4.3g	白いりごま	

<作り方>

【スープを作る】

- ①鍋に水を入れて火にかけ、沸いたら、ラーメンスープの素を加えておく

【トッピング:の準備】

- ②豚バラブロックは、汁気を切り、下味用たれを加え 30 分～1 時間程度漬け込んでおく
- ③そのまま焼き目がつくまで焼いておく
- ④スライスきくらげは、水/お湯で戻しておく

<盛り付け・提供>

- ⑤提供前に、ラーメンスープに軽く砕いたフライドガーリックを加えておく
- ⑥マー油は、固まっていたら湯煎し、液状にしておく
- ⑦通常の麺類と同様、冷凍ラーメンを振りかご等でゆでて湯切りする
- ⑧茹でた麺をラーメン鉢に移し、スープを加え、豚バラブロックをのせる
- ⑨写真を参考にきくらげ・きざみねぎ・白ごまをかけ、最後に全体にマー油をかけて提供する

