

新潟燕三条背脂ラーメン

本社から来る材料	1 人分	用意・発注する材料	1 人分
冷凍喜多方ラーメン	1 玉		
豚バラスライス	40g		
下味用たれ	4.45g		
ラーメンスープの素	32.45g	水【スープ用】	250g
フレッシュダイス (中華背脂)	25g		
メンマ	12g		
たまねぎ	20g		
焼黒ばらのり	1g		

<作り方>

【トッピングの準備】

- ①豚バラスライスは、さっと茹でて余分な脂を落としておく
- ②鍋等に油をしき、①豚肉を炒め、下味たれを加え全体をよく混ぜ合わせておく

【スープを作る】

- ③フレッシュダイスは、袋のまま湯煎し油脂分を溶かしておく
- ④鍋に水を入れて火にかける
- ⑤沸いたら、ラーメンスープの素・③フレッシュダイスを加えておく

<盛り付け・提供>

- ⑥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
- ⑦茹でた麺をラーメン鉢に移し、
スープを加え、②豚肉をのせる
- ⑧⑦の上に、メンマ、たまねぎ、
焼ばらのりをのせ、提供する

