

宮崎辛麺

本社から来る材料	1人分	用意・発注する材料	1人分
冷凍冷麺	1玉		
合い挽きミンチ	20g		
下味用たれ	4.2g		
ラーメンスープの素	53.2g	水(ラーメンスープ用)	240g
卵	12g		
にら	5g		

<作り方>

【スープを作る】

- ①鍋に水を入れて火にかけ、ラーメンスープの素を加えておく
- ②卵を割り、沸いたら、①の中にゆっくり加え、かきたまラーメンスープにしておく

【トッピングの準備】

- ③鍋に水を沸かし、合いびきミンチを茹でておく
- ④別の鍋に油をしき、③合いびきミンチ・下味用たれを加えて炒め肉味噌にしておく
- ⑤にらは洗って根を落とし、5cm幅カットしておく

<盛り付け・提供>

- ⑥提供前に、ラーメンスープに⑤にらを加えておく
- ⑦通常の麺類と同様、冷凍冷麺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、肉味噌を乗せて
にら入りかきたまラーメンスープをかけ提供する

