

冷やしカレーうどん

コクのある冷たいカレーだしで食べるうどんです。

本社から来る材料	1人分	用意・発注する材料	1人分
冷凍うどん	1玉		
カレーうどんの素(粉)	74g	水	150g
豚肉	50g	乾燥わかめ	1g
温泉玉子	1個	きざみねぎ	5g

<作り方>

【スープ・トッピング具材の準備】

- ① カレーうどんの素に水を加えて加熱。沸騰したら冷やしておく。
- ② 鍋に湯を沸かし、豚肉をゆでて水気を切る
- ③ わかめは水で戻し、水気を絞る
- ④ うどんを冷やす準備（ボールに氷水をはる等）
をする

【盛り付け・トッピング】

- ⑥ 通常の麺類と同様、冷凍うどんを振りかご等でゆでる
- ⑦ ゆでた麺を流水・氷水などで洗うように冷やし、よく水切りして器によそう
- ⑧ ②のカレーだしをかけ、
ゆでた豚肉・戻したわかめ・温泉玉子・きざみねぎをトッピングして提供する

