

シャオツ（餃子）冷やし混ぜそば

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		
合わせ調味料	6 g		
牛（合挽ミンチ）	75 g	塩こしょう	0.1g
ニラ	20 g		
たまねぎ	37.5 g	ごま油	3 g
大葉	0.5 枚		
オイスターソースタレ	22.7 g		
餃子の皮	1 枚		
ラー油	1 g		

<作り方>

【牛ミンチの具】 温かい状態で盛り付ける

- ① ニラは根を落とし 5mm 幅に切る。大葉を千切りにする。
- ② 牛ミンチを茹でる。
- ③ 鍋にごま油を熱したまねぎを炒める。たまねぎが透明になってきたら、牛ミンチ、塩こしょう、オイスターソースタレを入れる。

【餃子の皮チップス】

- ① 餃子の皮を半分に切る。
半分はそのまま素揚げ、もう半分はみじん切りにして素揚げする。

<盛り付け・提供方法>

- ④ 餃子の中身の中にニラを入れて混ぜ合わせる。
- ⑤ 冷凍ラーメンは、茹でてよく冷やしてから水気をしっかり切り皿に盛り、合わせ調味料をかけ、あえる。その上に牛ミンチの具をのせる。
- ⑥ 写真を参考に半分の餃子チップスとみじん切りの餃子チップス、大葉を盛り付け、ラー油をかけ提供する。

