

冷やし鶏そば

新しいメニューに差し替えます

本社から来る材料	1人分	用意・発注する材料	1人分
冷凍そば	1玉	←本社より自動送りです	
手作り鶏チャーシュー	65g		
きゅうり	15g		
みょうが	10g		
★食研つゆ	13g	★水	40g
温泉玉子	1個		

<作り方>

【トッピングの準備】

- ①鶏チャーシューは、湯煎し温めておく
- ②温めたチャーシューは、鶏肉・調味液をそれぞれ分けておく
※調味液は、ぶっかけだしに加え使用しますので、捨てないで下さい
- ③きゅうり・みょうがは、それぞれ洗って千切りにしておく

【ぶっかけだしの準備】

- ④鶏チャーシューの調味液(約35g)と、★食研つゆ・★水を加えよく混ぜ、ぶっかけだしとして提供時まで、冷蔵庫で冷やしておく

<盛り付け・提供>

- ③鍋に湯を沸かし、冷凍そばを茹で、流水または氷水でもむように冷まし、器によそう
- ④写真を参考に、鶏チャーシュー・きゅうり・みょうがをトッピングし
ぶっかけだし・温玉をのせて、提供する

