

冷やし麺フェア

冷やし鯛塩ラーメン

徳島の名産品のすだちをのせたあっさりとした1品です

本社から来る材料	1人分	用意・発注する材料	1人分
冷凍ラーメン	1玉	水	234g
ラーメンスープの素	23.4g		
すだち	2枚		
鶏チャーシュー	2枚		
みつば	5g		



<作り方>

- ① ラーメンスープの素と水を合わせて冷やしておく。
- ② すだちを輪切り5等分に切り、三つ葉は刻んでおく。
- ③ 鶏チャーシューは袋のまま湯煎する。

【盛り付け・トッピング】

- ⑦ 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をし、冷水でしめる。
- ⑧ ゆでた麺をラーメン鉢に移し、冷やしたラーメンスープを注ぐ。
(300レードル 約7,8割くらいです)
- ⑨ 鶏チャーシューを2枚、すだちを2枚、みつばをのせて完成