

豚バラきのこあんかけうどん

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		
◎豚バラスライス	25g		
◎しょうが	2g		
◎しめじ	20g		
◎スライス椎茸	20g		
◎なめこ	15g		
うどんたれ	36.7g	水(だし用)	300g
だしパック	1/20pc	★片栗粉	8g
みつば	5g	★水	16g

<作り方>

【あんかけの準備】

- ①豚バラスライスは、茹でて余分な脂を落としておく
- ②しめじは、石づきを落としておく(仕入れの状況により、ついていない場合もあります)
- ③鍋に水(だし用)を加え、火にかけだしパックを加え沸いたら中火にし、
15 分程度煮出しておく(使い終わったらだしパックは廃棄してください)
(調理人数の少ないところは**多めに水**を加えだしパックが焦げないようにご注意ください)
- ③だし汁を計量し、1 人あたり 250ml にする (足りない場合は、水を加えてください)
- ④だし汁に、◎食材(椎茸・なめこは水気を切っておく)と
うどんたれを加えて、沸いたら、★水溶き片栗粉でとろみをつけておく
- ⑤みつばは、根を落として一口大カットしておく

<盛り付け・提供方法>

- ⑥通常の麺類と同様、冷凍うどんを振りかごでゆでて湯切りする
- ⑦茹でた麺を麺鉢に移し、温かいあんかけをかける
- ⑧みつばをのせ、提供する

