

【豚骨しょうゆラーメン】

〈材料・分量・切り方〉

材料		分量g (4人分)	切り方
ソフト中華めん		400	
豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		75	
もやし		100	
むき玉ねぎ		75	ｽﾗｲｽ
人参		50	せんぎり
長葱		20	3mm小口切
キャベツ		100	1 c m幅
冷凍ホールコーン		45	
にんにく		1	みじん
しょうが		1	みじん
豆板醤		少々	
油		2	
こいくちしょうゆ		30	
天塩		1	
こしょう		少々	
清酒 本醸造酒		7	
豚骨スープ(白湯)		65	
とりがらスープ		65	
穀物酢		1	
さとう 上白		2	
水		260	

〈作り方〉

1. 中華麺は蒸す。
2. にんにく、しょうが、豆板醤を油で炒め、肉を炒める。
3. 野菜を加えて炒める。
4. 水を入れ、野菜に火を通す。
5. 豚骨スープ、とりがらスープを加える。
6. その他の調味料を加え、味を調える。

*とりがらスープは液体レトルト（とりがら１００％）を使用しています。

*豚骨スープは、冷凍（豚骨１００％）を使用しています。

*調味料は大量調理の値を載せています。ご家庭で作る際は、加減してください。

