



ラーメン魔人豚 特製 冷凍まぜそばの作り方

QR

- ① 2つの大きめの鍋に、沸騰させたお湯をたっぷり用意します。
- ② 「特製めん」を、凍ったまま袋から取り出して、片方の鍋に入れ、箸でほぐしながら、7～10分間、お好みの固さになるまでゆでます。
※大きな鍋で1玉ずつゆでると、おいしくゆで上がります。
- ③ 「液体ダレ」と「具材（豚2枚）」を、凍ったまま袋を切らずに、もう片方の鍋に入れ、液体ダレは2分間、具材は3～4分間温めます。
※粉末調味料は温めません。
- ④ 「液体ダレ」が温まったら、袋を切って盛り付け用の器に注ぎ入れ、「粉末調味料」を加えてよく混ぜて、「混ぜダレ」を作ります。
- ⑤ 「特製めん」がゆで上がったら、ザルで水気がなくなるまで湯切りをし、「混ぜダレ」の入った器に移して、混ぜダレとよく絡め、具材（豚2枚）を盛り付けます。
- ⑥ ゆでヤサイ、刻みニンニク、卵黄を添えると当店の味に一層近づきます。

★ゆでヤサイ（1食分）

短冊切りにしたキャベツ100gを、もやし200gと一緒に30秒～1分間、軽くゆでてザルにあげ、水気を切ります。

★刻みニンニク（お好みで）

ニンニク1～2カケを、皮と根元をとって、みじん切りにします。

★ラーメン魔人豚（東武東上線「鶴ヶ島駅」東口徒歩1分）

埼玉県川越市小堤910-28 電話：090-3810-2626

ホームページ：ramen-majinboo.com

要冷凍：-15℃以下

