

## 自宅で簡単にラーメンを作ろう

- 1) 先ず、有り合せの野菜、メンマ、焼豚等、トッピング用の具材を用意して、中華鍋か、フライパンで、炒め、お湯を加え（150 c c ~ 180 c c 位）タレを入れ、保温状態にして置きます。



- 2) 大き目の鍋に6分目以上のお湯を沸かし、煮立ち上がったたら、生ラーメンを解しながら、静かに入れ、鍋底に着かないように、おはし等で、攪拌？2~3分程ゆがく、湯切、玉取は難しいので、水切りざる等に空ける。



- 3) お湯で、温めておいた丼に、茹で上がった麺を移して、タレ、具材を麺の上から、掛け、お好みで、薬味の刻みねぎ等を載せて、お召し上がり下さい。



\*\*\*生ラーメンは、賞味期限が切れる頃が、完全に熟成が進み、美味しく召上れます。

又、長期に保存する時は、冷凍保存をして下さい、再度お使いに成る時には前日に冷蔵庫に移して、解凍しますと、良い状態に成りますので、無駄なく頂けると幸いです。

この度は、当店の商品を御利用いただき、真に有難う御座いました

北海道広尾郡広尾町本通 12-9 (有)山畑商店

URL : <http://menya.ocnk.net/>