

にぼしらーめん にぼらや 美味しの作り方説明書

お土産ラーメンのお買い上げありがとうございます。

④準備するもの・・・ *鍋2つ (麺をゆでる大きめの鍋)

(スープを沸かす鍋)

*ざる (湯切り用)

*どんぶり

【にぼしらーめんのおいしい作り方】

鍋にお湯を沸かし冷凍スープを湯せんで解凍します。

同時に大きめの鍋にたっぷりのお湯を沸かしてください。(麺をゆでる鍋)

スープが解凍できたら鍋に出して沸かします。(沸騰したら火を止めておく)

麺をゆでる鍋が沸騰したら麺をほぐしながら入れてお箸でかき混ぜながら再沸騰後2分ゆでてください。強火 (吹きこぼれそうなときは中火で。火傷にご注意ください)

麺のゆで上りに合わせてスープを沸騰させるのがコツです！☞ (これ上級編)

具材のネギとゆずをどんぶりに入れて熱々のスープを注ぎます。ゆで上がった麺はザルで湯切りをしてスープに入れ (火傷に注意)、箸でなじませて具材を盛りつけたら完成です！

美味しく作るポイントはたっぷりのお湯で麺を泳がせて茹でる事とスープを長く沸騰させない事です。(裏技、、、どんぶりをレンジで500Wで1分温めておくとGOOD!!)

かつお節を少量入れると美味しさがグーンとUPします！

麺を食べ終わったらスープにご飯を入れて雑炊でお召し上がりいただけますと最後の一滴まで美味しくいただけます。☞ (スープが冷めたら暖めなおすとGOOD!)

【つけ麺の作り方】冷たい麺に熱々のつけ汁

ラーメンの作り方はほぼ同じですが、麺は再沸騰後2分30秒ほどゆでます。ゆで上ったらザルに移し流水でよく洗い氷水で締めます。スープとは別の器に水気をしぼって麺と具材を盛りつけてください。水菜、ネギ、ゆずは沸騰させたスープの方に入れて下さい。

【賞味期限】

お持ち帰り後は早めに冷蔵庫に保管し当日中にお召し上がりください。

美味しくお召し上がりいただくために温度管理は十分ご注意ください。

美味しくできましたか？ちょっと難しかったですか？多分3回目くらいには完璧にできるはず。(笑)

お店の味をご自宅でお楽しみください。ありがとうございました。

にぼしらーめん

にぼらや