

購入日 年 月 日 AM : PM :

- 生麺
- 冷凍スープ
- 具材
- おにぎり
- のり・かつお節
- 作り方説明書

おみやげらーめん・つけ麺 おいしひ作り方

おみやげらーめんのお買い上げありがとうございます。

◎準備するもの・・・*鍋2つ(鍋1 スープ湯せん用鍋)

(鍋2 麺をゆでる大きめの鍋)

*ザル(湯切り用)

*どんぶり(つけ麺の場合はスープ用どんぶりと麺・具材をのせる皿)

【にぼしらーめんの作り方】

①鍋1で冷凍スープをパックのまま湯せんします。(再沸騰後10分程度で熱々です)



※スープを直火で温める場合は、湯せん解凍後鍋に移し麺の茹で上がりに合わせてサッと沸騰させます。(沸騰したら火をとめておく)

②鍋2にたっぷりのお湯を沸かし沸騰したら麺を入れてお箸でほぐしながら再沸騰後2分茹でて下さい。(トータル3~4分が目安です)再沸騰するまでは強火。吹きこぼれそうな時は中火で。火傷にご注意ください。

③ 具材のネギとゆずをどんぶりに入れて、麺の茹で上がりに合わせてスープをどんぶりに移します。

茹で上がった麺はザルで湯切りし、スープに投入後箸でなじませて具材を盛り付けたら完成です!



★美味しく作るポイントはたっぷりのお湯で麺を箸でほぐしながら泳がせて茹でる事、スープは直火の場合長く沸騰させない事、どんぶりを温めておく事です!

★かつお節を少量入れると美味しさがグーンとUPします!

★麺を食べ終わりまし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。(スープが冷めたらレンチン!温めなおすとGOOD)

【つけ麺の作り方】冷たい麺に熱々のつけ汁

ラーメンと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。茹で上がったらザルに移し、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付けて下さい。水菜、ネギ、ゆずは熱々の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。

美味しく出来ましたか?お店の味をご自宅でお楽しみ下さい。ありがとうございます。



お電話でご予約いただけますとお待たせしません。またのご注文お待ちしております。

にぼらや西銀座通店 熊本市中央区新市街2-2 TEL096-354-8897

にぼらや酒場通店 熊本市中央区下通1丁目5-10 たそがね東館1F TEL096-356-3060

にぼらや宇土店 宇土市新松原町159-2 TEL0964-22-4778