



「旨味たっぷりジャージャー麺」

夏にオススメ! 豚肉の旨味「イノシン酸」と乾椎茸の旨味「グアニル酸」の相乗効果で美味しさアップ!

材料名(2人前)	配合(g)	備考	作り方	
乾椎茸	2個	水戻しておく	①戻しておいた乾椎茸をみじん切りにする(※)。	
豚ひき肉	150g		②フライパンに油、にんにく、しょうがを入れ弱火で熱する。	
きゅうり	1本	千切りにする	③香りが立ってきたら、豚ひき肉・椎茸を混ぜながら炒め、火が通ったら	
ネギ	10cm	白髪ねぎにする	「合わせ調味料」を加えさらに炒め、水溶き片栗粉でとろみをつける。	
パプリカ(赤)	4分の1個	千切りにする	④沸騰したお湯で麺を茹でたあと、冷水でしめザルで水気をとり盛り付ける。	
卵黄	2個		⑤盛り付けた麺に、③、白髪ねぎ、きゅうり、パプリカ(赤)をトッピングし	
合わせ調味料			真ん中に卵黄をのせて出来上がり。	
甜麺醤	大2		お好みでゴマ油をかけるとさらに美味しく召し上がれます!	
豆板醤	小1/2		商品名: 椎茸スライス303-C(3mmダイス)	
醤油	大2		規格: 1kg)	
砂糖	大1		入数: 10	
酒	大2		特長: 約3mm×3mm(乾燥時)にカット処理済の乾燥椎茸	
にんにく	適宜	みじん切にする	商品名: 椎茸スライス505-C(5mmダイス)	
しょうが	適宜	〃	規格: 1kg)	
片栗粉	適宜	水溶きにして使用する	入数: 10	
中華麺	2玉		特長: 約5mm×5mm(乾燥時)にカット処理済の乾燥椎茸。	

※ 303-C(3mmダイス椎茸)や505-C(5mmダイス椎茸)を使用するとホールの乾椎茸と比べ水戻し時間やみじん切りカットに要する時間を短縮することができます。

