

本部料理講習会



平成 28 年 2 月 16 日(火)

15:00～17:00

中華組合本部 4F

東京都台東区根岸 1-1-17



https://www.youtube.com/watch?v=gnQsvDc_lkg&feature=youtu.be

◎講習会で提供された料理のレシピ

焼きラーメン～各種仕立て	
材 料	作り方
麺 1玉	①豚肉は薄切り、キャベツは短冊切り、その他の野菜は千切りにする。
キャベツ 30g	②熱した中華鍋で①の材料を炒める。
もやし 50g	③麺を半茹でにする。上げた後水洗いは不要。
人参 10g	④②で炒めた野菜に水に溶かした香露清湯（ドロッと白湯）を入れ、③の麺を入れる。
木耳 10g	⑤塩、胡椒、醤油で味を調える（味噌味の時は金醤汁子をここで入れる。その場合は下味は薄め）。
小松菜 20g	⑥麺に味をからめながら食べられる硬さになるまで炒める。
豚肉 30g	⑦皿に盛り付ける。
水 100cc	※汁は残っていた方が良い。
香露清湯 30g（ドロッと白湯 30g）	
金醤汁子 3050g	
※味噌味の場合に追加	
塩 少々	
胡椒 少々	
醤油 少々	



焼きラーメン～香露清湯仕立て～(上)

同～金醤汁予・みそ味～(下)



焼きラーメン・太麺～ドロつと白湯仕立て～