

# 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](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

麺 1玉

キャベツ 30g

もやし 50g

人参 10g

木耳 10g

小松菜 20g

豚肉 30g

水 100cc

香露清湯 30g（ドロっと白湯 30g）

金醬汁子 3050g

※味噌味の場合に追加

塩 少々

胡椒 少々

醤油 少々

#### 作り方

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。

②熱した中華鍋で①の材料を炒める。

③麺を半茹でにする。上げた後水洗いは不要。

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。

⑤塩、胡椒、醤油で味を調える（味噌味の場合は金醬汁子をここで入れる。その場合は下味は薄め）。

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。

⑦皿に盛り付ける。

※汁は残っていた方が良い。



焼きラーメン～香露清湯仕立て～(上)  
同 ～金醬汁予みそ味～(下)



焼きラーメン・太麺～ドロっと白湯仕立て～