

台湾ラーメンミンチ

容器種類	容量	人数	賞味期限	保存方法
フィルム	500g	12	12ヶ月	要冷凍

【商品特長】

名古屋名物のピリッと辛い台湾ラーメンが手軽に出来上がる台湾ラーメン用のトッピング具材です。豚挽肉を唐辛子、にんにくと共に炒め、調味料で味付けしました。

【使用方法】

解凍してそのまま醤油ラーメンのトッピングとしてご使用ください。ラーメン以外にもチャーハン、炒め物等に加えるだけでピリ辛味に仕上がります。



台湾ラーメン

《材料》(1人分)

- ラーメン…1玉
- ニラ…1本
- ★台湾ラーメンミンチ…50g
- ラーメンスープ(醤油味)…360ml

《作り方》

1. 台湾ラーメンミンチは解凍する。
2. ニラは5cmの長さに切る。
3. ラーメンはゆでてよく湯を切り、ラーメンスープを入れた器に盛る。1のをせ、2を散らす。

辛々チーズオムライス

《材料》(1人分)

- ご飯…200g
- 卵…2個
- ピザ用チーズ…50g
- ★台湾ラーメンミンチ…50g
- バター…10g
- トマト…2切れ
- サラダ油…大さじ1

《作り方》

1. 台湾ラーメンミンチは解凍する。
2. フライパンにバターを溶かし、ご飯、1を加えて炒める。
3. フライパンに油を熱し、割りほぐした卵を入れる。チーズを加えて半熟状のオムレツを作る。
4. 器に2を盛り、3のをのせ、横に半分に割る。トマトを添える。



ピリ辛チャプチェ

《材料》(2人分)

- はるさめ(乾)…50g
- きくらげ(乾)…3g
- ピーマン…2個(35g)
- 生椎茸…2枚(40g)
- サラダ菜…5枚
- ★台湾ラーメンミンチ…50g
- A(水…50ml
- 醤油…15ml
- 塩・胡椒…各適量
- 胡麻油…30ml

《作り方》

1. 台湾ラーメンミンチは解凍する。
2. はるさめ、きくらげは水戻しする。
3. ピーマン、椎茸はせん切りにする。
4. フライパンに胡麻油を熱し、3を炒める。軽く火が通ったら、2を加えてさっと炒め、Aを加えてさらに炒める。塩・胡椒で味を調べ、鍋肌に醤油を回しかける。
5. 器にサラダ菜を敷き、4を盛る。

