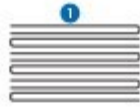


作り方 — しっかり解凍できたのを確認して —

解凍した麺を皿などの上で
ほぐしておく
麺の茹で時間はたったの20秒!
・硬め → 15秒 **ポイント**
・柔め → 30秒



1



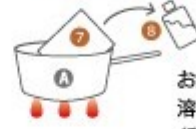
スープ用の鍋 (A) にスープと鶏油を
そのまま入れ、スープの袋がしっかり
浸かるほどの水を入れる

2



火をつけて沸かし始める **ポイント**
水から沸かすことで、とり団子の芯まで
じわじわと温まり“フワッと”食感に

3



お湯が沸騰する前に鶏油を先に取り出す
溶けて透明になるのが目安
(鶏油の容器の耐熱温度が65度の為)

4



沸騰したらそのまま5分間沸かし続ける
(吹きこぼれに注意)

5

麺茹で用の鍋 (B) に
たっぷりの水を入れて沸かし始める
茹でた麺を熱々のスープに
すぐ入れたいので **ポイント**
⑤の時には沸騰しているようにする



5min.

6



スープ用の鍋 (A) が沸騰5分経過したら
袋を取り出しハサミで切って開ける
スープがこぼれないよう注意

7

5min.



ポイント 先にスープの中からとり団子を
取り出して別皿に移す
スープを器に入れる時にドボンと
入ってスープが飛び跳ねないため

8



熱々のスープを器に注ぐ
(とり団子を一緒に注ぐ場合は
スープの飛び跳ね注意)

9

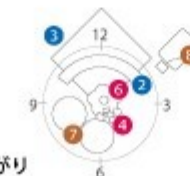
沸騰した麺茹で用の鍋 (B) に麺をほぐしながら入れ
箸で泳がしながら20秒茹でる



10

器を時計に見立て
6時～7時にとり団子 (7)
10時～2時にグルッとメンマ (2)
真ん中にジンジャーボール (6)
その上に輪切り唐辛子 (3)
手前にフライドオニオン (4)
のりを12時 (5) に置いて
鶏油 (8) をグルッと回しかけたら出来上がり
途中で「6 追いジンジャー」投入で、ジンジャー効果がさらにアップ

20Seconds.



12



麺をざるにあげてしっかり漏切りし
スープの中に入れて箸で麺をほぐす

