

らあめん新

ユッケジャンラーメン



辛いのが好きな人にはたまらない一品。
辛さも普通と激辛が選べます。辛さの中にも旨さがある。
(辛さだけじゃない！)
本場韓国で学んだ味に独自の改良を加えた癖になる

内容

麺 : 茹で時間2分~2分半

スープ : 解凍時間 約6分

具材1 : 解凍時間 1分~2分 (刻みチャーシュー)

具材2 : 解凍時間 1分~2分 (もやし)

具材3 : 解凍時間 1分~2分 (ゼンマイ・ニンニクの芽)

オススメトッピング

白髪ねぎ

切った白髪ねぎを予め水につけておくとネギの臭みがとれ、シャキっとした食感も増します。
水分を良く切った後にお好みで本だしやごま油などで味付けしてもおいしく召し上がれます。

半熟煮卵

玉子のおしりのところに画鋏で穴を開け、沸騰したお湯に入れ6分~7分茹でます。
茹で上がった玉子をすぐに冷水で冷やします。
温めためんつゆに、殻を剥いて冷やした卵を入れ、一晩寝かせると、煮卵の完成です。

粉末唐辛子・山椒

ラー油や山椒はスープに十分入っていますが、辛さ・シビレが足りない方は、お好みで粉末の唐辛子や山椒を追加し、辛さ・シビレの調整をしてください。

おいしいお召し上がり方

準備

大きめの鍋2つにたっぷりの沸騰したお湯を用意します。

1. 湯煎

スープの袋を封を切らずに沸騰したスープ用の鍋の中に入れ、約6分温めます。
具材1・2・3も封を切らずに熱湯の中に入れ、1～2分ほど温めます。

2. 麺を茹でる

袋から取り出した麺を、沸騰した麺用の鍋に入れ、ほぐしながら2分～2分半茹でます。
※火力によって茹で時間が前後しますので、ご自身で調整し、お好みの固さに仕上げてください。（麺は解凍せず、凍ったまま鍋に入れてください）

3. 盛り付け

茹で上がった麺をよく湯切りし、用意しておいた器に盛り付け、湯煎が終わったスープを麺の上から注ぎます。

4. 完成

解凍した付属の具材1・2・3とお好みで用意した具材などを器に盛り付け、完成です。

美味しく作るコツ

麺を茹でるお湯はできるだけ多めに用意して下さい。

スープを入れる前に器をお湯などで温めておくことよりおいしく召し上がれます。

おすすめトッピングを加えることでさらにお店の味に近づけます