

生麺の美味しい調理方法

麺とだし汁は別々で調理してください。

- ①大きなお鍋にたっぷりの水を入れ沸かします。
沸騰したら麺を入れ、麺が浮き上がったら、5分茹でます。
- ②水気を切って器に盛り、別の鍋でだし汁、肉等を入れて温めます。
※だし汁は沸騰させないでください。醤油ベースなので濃くなります。
- ③生姜、葱を入れて、お召し上がりください。

あくまでも、店の茹で方ですので、ご家庭での鍋だと1回に茹でる量が限られます。
又、吹きこぼれ等で火傷しない様、ご注意ください。(茹で時間も鍋などで多少変わります)

本品は生食ですので、お手元に届き次第必ず、麺・だし汁・具材を冷蔵庫で保存して、
お早めにお召し上がりください。
(麺は冷蔵庫に入れると多少硬くなります)

