

# チャーハン の作り方



## 電子レンジの場合

- 凍ったままの商品を電子レンジ調理可能な皿に出します。
- 平らになるように盛り、ラップをしないで電子レンジで加熱して完成です。

	500w	600w
半分 (250g)	約5分30秒	約5分
1袋 (500g)	約7分30秒	約7分

※調理時間は目安です。量が多い場合は途中で全体をかき混ぜると上手く調理できます。



## フライパンの場合

フライパンに油をひかずに凍ったままの商品を袋から出して、中火で炒めます。

調理時間	
半分 (250g)	4分~5分
1袋 (500g)	6分~7分

※焦げ付きやすいフライパンを使用する場合は、少量の油をひいて調理してください。

# 餃子の作り方



① 熱したフライパンに小さじ2杯の油をひきます。



② 餃子を並べ、水100mlとお酢20mlを餃子全体にかかるように入れます。(水だけでも作れます)

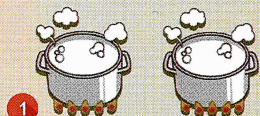


③ フタをして中火で約5分蒸し焼きにします。



④ フタをとり、中火のまま水分をとばし底面がカリッとキツネ色に焼けたら出来上がりです。

# つけ麺の作り方



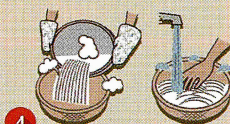
① 麺ゆで用とスープ湯煎用でナベにお湯を2つ用意する(麺ゆで用のお湯は多めがいい)



② 沸騰させたお湯にスープを袋のまま入れ、中火で7分程度温める。

③

沸騰させた多めのお湯に袋から取り出した麺を入れ、やさしくほぐしながら7分~8分程茹でる。 ※ほぐれてくると吹きこぼれやすいので、再沸騰したら弱火にしてください。(さし水でも可)



④ 麺が茹で上がったらザルにあげ、水で冷やしながらぬめりを洗い流してください (火傷には十分ご注意ください)

⑤

水を良くきった麺を皿にのせ、温めたスープを器に入れたら完成です。

※スープの中にチャーシュー・メンマ・玉ねぎが入っていますが、お好みでトッピングを入れてもgood

# ラーメンの作り方



① 麺ゆで用とスープ湯煎用でナベにお湯を2つ用意する(麺ゆで用のお湯は多めがいい)



② 沸騰させたお湯にスープを袋のまま入れ、中火で10分程度温める。

③

スープが出来上がる直前に袋から取り出した麺を沸騰したお湯に入れ、やさしくほぐしながら3分~3分半程茹でる。 ※ほぐれてくると吹きこぼれやすいので、再沸騰したら弱火にしてください。(さし水でも可)



④ 温まったスープを器に入れておく。

⑤

麺が茹で上がったらザルにあげ、お湯をきってスープの中に入れて完成です。

※スープの中にチャーシュー・メンマ・玉ねぎが入っていますが、お好みでトッピングを入れてもgood