

おいしいのすけラーメンの作り方♪

- その1 箱を開ける。…というか、これを読んでいる時点であけている。
- その2 麺を解凍しておく。(冷蔵庫での解凍が理想的♪)
- その3 たっぶりのお湯を沸かす。
- その4 お湯が沸く間に、スープをパックごとその鍋に入れて温める。
(パック袋は100℃で30分対応です。電子レンジは使用不可です。)



- その5 沸騰したたっぶりのお湯で麺をやでる。
(細麺 1分程度・太麺3分程度お好みで)
- その6 湯切りして丼に先に麺を盛る。
- その7 その上から温めた具入りスープをかける。



- その8 お好みでネギ等の薬味を乗せたら完成。

～調理参考例～

みそのすけ



ぶたのすけ



中華そば



鶏玉ぶわのすけ



みそのすけは温めたスープを一旦別の鍋に開けて、たっぶりの野菜を煮てください。ひと煮立ちしたらOKです。野菜が入ることを前提で調整していますのでそのままだと味が濃いかもしれません。

注意

スープのパックをそのまま電子レンジに入れることは絶対にやめてください。袋が破れたり、破裂する可能性があります。熱湯取り扱い時にはやけどにご注意ください。その他お気づきの点がありましたら のすけ 0178-24-0277 までご連絡ください。万が一、パックが破れていたり、漏れていたりした場合はすぐに代替品を送らせていただきます。

のすけ web ページもよろしくお願ひします。 www.rf-nosuke.com/