

簡単調理編

一

たっぷりのお湯で
温める



大きめの鍋にたっぷりお湯を沸かし内袋入りの凍ったままの出汁と肉出汁をそのまま入れ 15分温める。

二

麺を温める



その間に凍ったままの麺を内袋のままお皿にのせ電子レンジで温めます。

調理時間の目安 (1食分)	500W	約3分40秒
	600W	約3分30秒
	1000W	約2分10秒

三

薬味を入れて
できあがり



どんぶりに二一を入れ解凍した生姜をいれお好みで刻みネギをいれ唐辛子をかけてお召し上がり下さい。

(※写真のねぎは同封されておりません。)

小倉名物すじ肉うどん専用の荒唐辛子

※別売り (税込 330円)

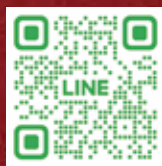
小倉名物すじ肉うどん専用の荒唐辛子を入れる事でより一層、美味しく頂くことができます。是非、ご一緒にお求めください。

ご注文・お取り寄せは
ホームページまたは公式 LINE アカウントから

ホーム
ページは
こちら



お友達追加
はこちらから



<https://birikensan.com/>

より美味しくお店の味に近く
本格調理編

一

素早く解凍する



ボールに水をばり、袋に入った出汁と肉出汁を流水で素早く解凍する。

二

出汁を沸騰させる



鍋に袋から取り出した、一の出汁と肉出汁を入れ沸騰させる。

三

たっぷりのお湯で
麺をゆでる



別の大きめの鍋でたっぷりお湯を沸かし内袋をはずした凍ったままの麺をゆでる

※ゆでた後は素早く、ザルで良く湯切りをして下さい。

四

好みのかたさに
煮込む



二の鍋の中に三で湯切りした麺を入れお好みに合わせて煮込んでください。

五

薬味を入れて
できあがり



どんぶりに四をいれ解凍した生姜をいれ、お好みで刻みネギ唐辛子をトッピングしてお召し上がり下さい。

(※写真のねぎは同封されておりません。)