

作り方

事前にお読みください

1セット

冷凍スープ1本
麺2玉



湯煎で冷凍スープを解凍します。
沸騰したお湯で30分以上加熱しないで下さい。



沸騰したお湯でしたら10分ほど
で解凍出来ます。
解凍し終わったら別の鍋に移します。



麺を茹でます。
火力にもよりますが、沸騰したお湯で1~2分で
茹で上がります。
(麺を冷凍にした場合、茹でる時は解凍しないで
そのまま沸騰したお湯に入れて下さい。)



好みの固さで麺を器に移します。



温めておいたスープを器に入れます。



麺を箸で整え、具材(チャーシュー、
メンマ)をトッピングします。
付属の具材以外に好みで追加して下さい。
※写真は麺1玉を茹で、具のおよそ半分を
小さめの丼に盛りつけたものです。

湯煎時の注意点



小さい鍋で湯煎しないで下さい。



スープを倒して鍋からはみ出した形で湯煎
しないで下さい。スープ容器に火が移る
可能性があります。

保存の目安:冷凍で約1ヶ月間、
麺は冷蔵で約3日間です。
(冷凍にした場合は約1ヶ月間です。)

*お早めにお召し上がりください。

中華そば 大海軒



LINE ID
@taikaiken

お持ち帰り中華そばセット 作り方

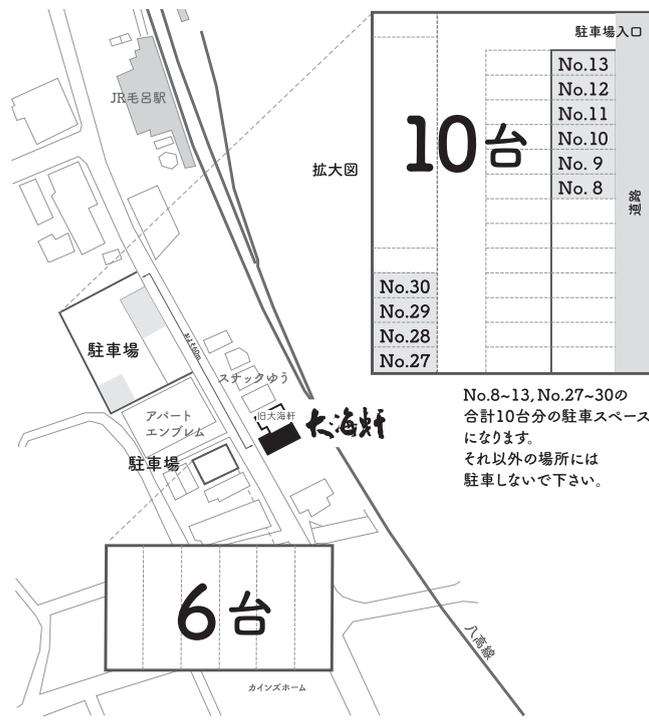
*裏面にあります



公式オンラインショップ
<https://taikaiken.jp>

毛呂山店

〒350-0451
埼玉県入間郡毛呂山町
毛呂本郷657-6
☎049-294-7777



「お家でワンタン麺」は通販だけ!

<https://taikaiken.jp/collections/ワンタン麺>

