

松戸駐屯地 松戸イケメン



全国的に有名なつけ麺のお店
中華蕎麦 とみ田の味にできるだけ
近づけるように試行錯誤している、1
品です。
鯖削りを加えて魚介風味を強烈にパ
ワーアップしています。

需品学校 管理栄養士 中村技官



材料 (1人分)

ちゃんぽん麺	200g
つけ麺スープ	50g
ゆず	1g
なると	10g
豚肩ロース	100g
五香粉	1g
たれ汁	10g
白葱	30g
にんにく	0.5g
メンマ	30g
半熟卵	60g

作り方

- 1 豚肉の表面を焼き、たれ汁に五香粉、長葱、にんにくを加えたものに漬け込む。
- 2 1をオーブンで40分焼きチャーシューをつくる。粗熱をとった後スライスする。
- 3 秘伝のスープを一煮立ちさせてから魚粉とゆずを加える。
- 4 麺を茹でる。