

安平駐屯地 安平ラーメン

安平ラーメンは今から25年前に当時の栄養士さんが、隊員に人気のあるラーメンにスペアリブとチンゲン菜を具材として考案致しました。隊員の任務達成の活力になる様にとボリュームあるラーメンにしております。

安平弾薬支処



材料（1人分）

冷凍ラーメン	200g
味噌ラーメンスープの素	30g
味天上（ガラスープの素）	4g

豚スペアリブブロック	160g
おろしにんにく	1g
醤油	14g
上白糖	3g
みりん	3g
和風だしの素	0.1g
おろし生姜	1g

青梗菜	70g
もやし	75g
ごま油	3g
食塩	0.5g
卓上こしょう	0.1g
長葱	30g

作り方

- 1 スペアリブを人数分にカットし下茹で後、点線内の調味料で煮込む
- 2 青梗菜は3cm程度のざく切りにしてさっとボイルする
- 3 もやしはごま油で炒め塩コショウで味付けする
- 4 スペアリブのだし汁を使いラーメンスープをつくり茹でた麺を入れ各種トッピングする。

★コツ・ポイント

とろとろに煮込んだスペアリブがポイントです。
スープにスペアリブのだしを使うことでうまみがでます。