

都城駐屯地ラーメンメニュー

「都(と)んラーメン」

～都城駐屯地のオリジナルラーメン～

PRポイント

豚肉と玉子を甘辛く煮てトッピングしたオリジナルメニューです♪

栄養ポイント

チャーシューの代わりにトンカツ用の豚肉をトッピングすることでボリュームで満足感のある仕上がり♪不足しがちなビタミンB群も摂れるのでおすすめの一品です♪

材料 1人分(自衛隊員の分量です)

ラーメン用細麺	200g(1玉)
豚ロース肉(トンカツ用)	60g
◇濃口醤油・みりん	各3g
◇料理酒	2g
◇砂糖	1.5g
◇おろしにんにく・生姜	各1g
◇和風だし・中華味	各1g
玉子	30g(1/2個)
◆濃口醤油・みりん	各2g
◆砂糖	3g
もやし・青葱	適量

【ラーメンスープ】

鶏ガラ・豚骨(だし用)	適量
にんにく・生姜・白葱	各5g
白湯スープ	30g(1人分)
おろしにんにく・生姜	各3g
濃口醤油	2g
和風だし・ごま油	各1g
洋胡椒	少々

都んラーメンレシピ



作り方

【ラーメンスープ】

- 1 鶏ガラ・豚骨・にんにく・生姜・白葱を煮出してだしをとる。
- 2 白湯スープを1のだしでのばし、調味料で味を調節する。

【トッピング】

- 1 豚ロース肉は調味料◇をあわせて甘辛く煮る。
- 2 玉子を茹でて殻をむき、合わせて軽く煮たてた調味料◆に漬け込み煮卵を作る。
- 3 もやしはさっと茹でる。
- 4 青葱は小口切にする。

好みの硬さに茹でた麺にスープを注いでトッピングをして出来上がり♪