

長崎 皿うどん

《長崎皿うどんの美味しい作り方》

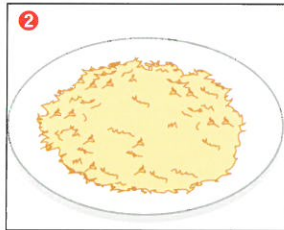
〈材料〉 [1人前]

| | |
|---------------------|--------------|
| 豚肉……………30～40g | 生シイタケ……………1個 |
| イカ……………3～4片 | かまぼこ……………少々 |
| エビ……………2～3尾 | 竹の子……………少々 |
| 小カキ又はむきあさり……………3～5個 | 木くらげ……………少々 |
| 玉ネギ……………小1/4 30g | 人参……………少々 |
| キャベツ……………少々 | ネギ……………少々 |
| もやし……………50g | |

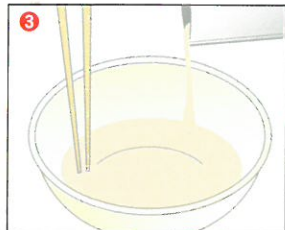
※材料は参考例です。本場長崎での基本的なレシピですが、御家庭にある野菜・肉等でも美味しく頂けます。



1 材料を食べやすい大きさに切ります。



2 お皿に揚げ麺を軽くほぐし盛り付けて下さい。



3 1人前200mlの水に添付の特製スープを入れ、よく混ぜ溶かしておきます。



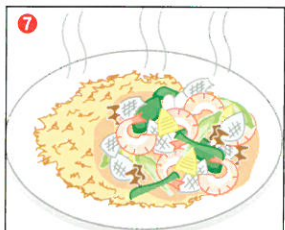
4 中華鍋をよく熱し、ラードまたは油をひき、火の通りにくい肉、魚介類を先に炒め次に野菜類を入れ手早く炒めます。



5 野菜に火が通ったら、火を小さくして、③の水溶きしたあんかけスープを入れます。



6 スープを入れ、こげつかない様によく混ぜながら軽く煮たて、とろみがついたら出来上がりです。



7 ②のお皿に盛った揚げ麺に、具をたっぷりとかければ出来上がりです。(お好みによりウスターソース又は酢をかけてお召し上がり下さい。)



※賞味期限内にお召し上がり下さい。

皿うどん調理例



長崎 ちゃんぽん

《長崎ちゃんぽんの美味しい作り方》

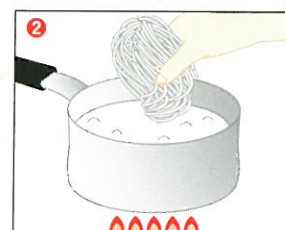
〈材料〉 [1人前]

| | |
|---------------------|--------------|
| 豚肉……………30～40g | 生シイタケ……………1個 |
| イカ……………2～3片 | かまぼこ……………少々 |
| エビ……………2～3尾 | 竹の子……………少々 |
| 小カキ又はむきあさり……………4～5個 | 木くらげ……………少々 |
| 玉ネギ……………小1/4 30g | 人参……………少々 |
| キャベツ……………少々 | ネギ……………少々 |
| もやし……………50g | |

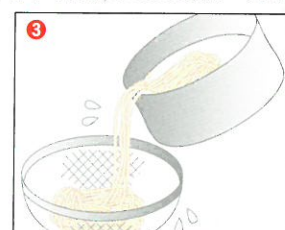
※材料は参考例です。本場長崎での基本的なレシピですが、御家庭にある野菜・肉等でも美味しく頂けます。



1 材料を食べやすい大きさに切ります。



2 麺を沸騰したお湯に入れ、約3分間ゆでます。



3 ゆで上がった麺を水洗いしてザルに取り水を切ります。



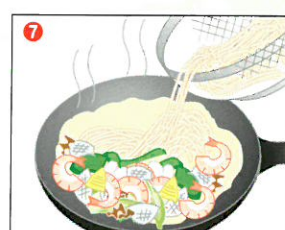
4 1人前360mlのお湯に添付の特製スープを入れ、よく混ぜ溶かしておきます。



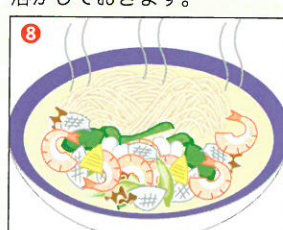
5 中華鍋をよく熱し、ラードまたは油をひき、火の通りにくい肉、魚介類を先に炒め次に野菜類を入れ手早く炒めます。



6 炒めた具の中に④のお湯溶きしたスープを入れます。



7 スープが沸騰したら、ゆでた麺を入れ、よくほぐし、約2分間煮込みます。



8 先にどんぶりに麺を入れ、具材・スープを入れ盛り付けて下さい。(お好みによりコショウをかけてお召し上がり下さい。)



ちゃんぽん調理例