

# 支那ソバの美味しい作り方

※スープの加熱用・麺ゆで用・湯煎用の3つのお鍋をご用意ください。

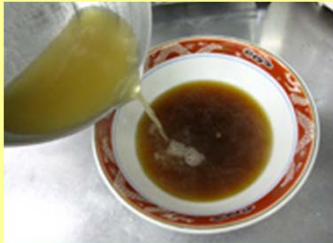
- 1 解凍されたスープを鍋に入れ加熱します。  
油が固まり袋に残る場合は掻きだしてください。  
油を制限する場合は固まりを取り除いてください。
- 2 丼に醤油ダシをいれます。



- 3 具材の袋を湯煎しておきます。
- 4 大きめの鍋にたっぷりのお湯にて麺を1分間ゆでます。



- 5 丼に温まったスープをいれます。
- 6 麺をお湯切りしスープの中に沈めます。



- 7 具を盛り付け完成です。お好みで、たまご・わかめ・もやし・キャベツなどを加えてお楽しみください。



<http://www.kaduya.co.jp>

03-6420-0668