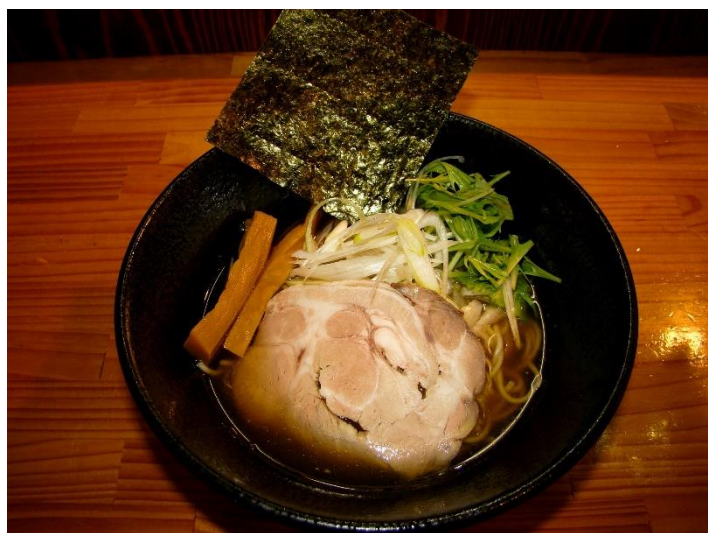


麵匠大喜 オリジナルお取り寄せ・お持ち帰り「中華そば2人前」の調理方法

1. まず真空パックの種類①スープ②麺③具財の3種類をご確認ください。
2. ①を湯煎します。鍋にお湯を沸かしその中に①を投入して鍋の火はそのままで5分ほどつけてください。湯煎ができなければ、どんぶりに①を1人前ずつ分けラップをかけ、2分ほどレンジで温めてください。①は1袋2人前の分量となっておりますのでご注意ください。
3. ②をボイルします。大きな鍋にたっぷり目のお湯(投入した麺が泳ぐ程度)を張り沸騰したら、手でよくほぐし麺を投入します。ちぢれ麺は2分、ストレート麺は1分半ボイルします。茹で上がったら、ザルなどでよく湯切りをし、①の入ったどんぶりに泳がせるように盛り付けます。
4. 最後に③を開封しどんぶりに盛り付ければ出来上がりです。③はなるべくそのまま盛り付けてください。レンジに入れると玉子(パックに入っていない場合もあり)が破裂する恐れがあります。
5. お好みで、ネギ、水菜、もやし、キャベツ、のり、などをトッピングしてお召し上がりください。



出来上がりイメージ

ご注意:

- ①保存は必ず冷蔵庫でお願いします
- ②生ものですのでなるべく早くお召し上がりください。
- ③賞味期限は、ご自宅に到着後5日です。



お問合せ、再注文は・・・

電話: 048-679-0309

Mail: info@daiki-saitama.net

衛生責任者: 本間大樹(店長)

麵匠大喜 オリジナルお取り寄せ・お持ち帰り「油そば3人前」の調理方法

1. まず真空パックの種類①タレ②麺③具財の3種類をご確認ください。
2. ①を湯煎します。鍋にお湯を沸かしその中に①を投入して鍋の火はそのままで2分ほどつけてください。湯煎ができなければ、どんぶりに①を1人前ずつ分けラップをかけ、1分ほどレンジで温めてください。①は1袋3人前の分量となっておりますのでご注意ください。
3. ②をボイルします。大きな鍋にたっぷり目のお湯(投入した麺が泳ぐ程度)を張り沸騰したら、手でよくほぐし麺を投入します。普通の硬さなら4分ボイルします。茹で上がったたら、ザルなどでよく湯切りをし、①の入ったどんぶりに盛り付け、タレと麺を絡ませます。
4. 最後に③を開封しどんぶりに盛り付ければ出来上がりです。③はなるべくそのまま盛り付けてください。レンジに入れると玉子(パックに入っていない場合もあり)が破裂する恐れがあります。
5. お好みに、ネギ、水菜、もやし、キャベツ、きざみのり、などをトッピングしてお召し上がりください。



出来上がりイメージ

ご注意:

- ①保存は必ず冷蔵庫でお願いします
- ②生ものですのでなるべく早くお召し上がりください。
- ③賞味期限は、ご自宅に到着後5日です。



麵匠
だいき

お問合せ、再注文は・・・

電話: 048-679-0309

Mail: info@daiki-saitama.net

衛生責任者: 本間大樹(店長)