







商品概要

商品名	博多屋台風 焼きラーメン 醤油とんこつ	博多屋台風 焼きラーメン 焦がしにんにく塩とんこつ	博多屋台風 焼きラーメン ピリ辛めんたいとんこつ
表示内容量	190g (めん 70g × 2袋、たれ 25g × 2袋)		
荷姿	2人前 × 6P × 4B		
希望小売価格	300円(税抜き)		
賞味期間	6ヵ月		
JANコード	4902388047638	4902388048369	4902388048376
ITFコード	0214902388047633	0214902388048364	0214902388048371
発売期間	2007年3月5日(月)		
発売地区	全国		

作り方 (醤油とんこつ)

用意するもの	キャベツ  3cm角にカット	人参  2~3mmの拍子切り	もやし  水洗い	豚バラ肉  3cm幅にカット	サラダ油 	水 
	1人前	2枚(100g)	約 $\frac{1}{8}$ 本(30g)	100g	30g	大さじ $\frac{1}{2}$ (6g)

沸騰した湯にめんをひたし、めんがやわらかくなったらほぐすのがポイント

1人前の作り方

<p>① サラダ油 大さじ$\frac{1}{2}$ ※</p>  <p>1分 強火</p>	<p>② 水 300ml 沸騰させる</p>  <p>強火</p>	<p>③ めん1袋</p>  <p>めんを入れて 3分 強火</p>	<p>④</p>  <p>1分 中火</p>
<p>フライパンにサラダ油を熱し、肉を軽く炒め、野菜を入れさらに炒める。 ※鉄製の中華鍋・フライパンの時は大さじ1</p>	<p>水を入れ、沸騰させる。</p>	<p>沸騰したら、肉と野菜を端によせ、めん1袋を入れる。めんがほぐれてきたら、まぜ合わせる。</p>	<p>仕上げに「醤油とんこつたれ」1袋を入れ、全体によくからむようにまぜる。 ※できたては、汁気が少し残っています。</p>