

媛っ子地鶏ちゃんぽん



ご協力店 八幡浜センチュリーホテルイトー

調理時間

約 10 分

※下準備には別途お時間が必要となります。

特長

地鶏の旨味がきいたスープは逸品

ポイント

地鶏のガラスープをしっかりとる。



このメニューは当事業のみに企画したレシピです。

例…材料:1人分

- キャベツ…………… 適量
- ニンジン…………… 適量
- タマネギ…………… 1/6
- 水菜…………… 少々
- しめじ…………… 少々
- もやし…………… 1/4
- セロリ…………… 少々
- じゃこ天うす切…………… 3切
- 媛っ子地鶏…………… 適量
- 青ネギ…………… 少々

例…スープ:2人分

- 媛っ子地鶏ガラスープ…………… 1.5ℓ
- うす口しょうゆ…………… 25cc
- みりん…………… 25cc
- 塩…………… 5g
- コシヨー…………… 少々



ご家庭で作れる代替品(スープ) (2人前)

- | | |
|-------------------|-------------------|
| チキンコンソメ…………… 大さじ1 | うす口しょうゆ…………… 25cc |
| 本だし…………… 小さじ1 | みりん…………… 25cc |
| 出し昆布…………… 10cm角1枚 | 塩…………… 5g |
| 干しいたけ…………… 1枚 | コシヨー…………… 少々 |
| 水…………… 1.5ℓ | |

作り方

- 媛っ子地鶏のガラスープをとる。
(媛っ子地鶏のガラ、タマネギ、ニンジン、昆布、削りぶし、干しいたけ)
- 媛っ子地鶏のもも肉又はムネ肉を塩ふってロールに巻いて蒸し上げる。
- スープを調合する。
- 材料を切る。
- 材料を炒める。
- スープを入れる。
- 麺を入れる。
- 器に移し盛り付け。
- 媛っ子地鶏のロール塩蒸をカットしてトッピング(完成)。