

~ 『淡味笋衣』 的简单烹调方法 ~

商品开发室

生姜和香菇的鸡蛋乌冬面



【淡味笋衣 1kg】(600754)



※开封后请冷藏(10℃以下)保存,请在5日内食用。

《材料(1人份)》

乌冬面 1袋、长葱丝 1/5根、
生姜丝 10克、鸡蛋 1个、香菇切丝 1片、
鸡胸肉 30克、淡味笋衣 30克

【调味料】

沾面汁、芡粉、辣椒粉

《烹调方法》

1. 在锅里将水煮沸,放入乌冬面,煮熟。
2. 在另外的锅中将水煮沸,放入香菇、鸡胸肉、生姜、淡味笋衣、加调味料调味。
3. 将步骤「2.」中准备的材料控干水分,加入乌冬面中。把混入了淀粉的鸡蛋打散加入锅中。
4. 将面与汤盛入食器,在表面撒上葱丝。

丸松物产株式会社

总社 东京都世田谷区代田 1-47-2 TEL(03)3419-1611 FAX(03)5486-7878
东北营业所 山形县上山市矢来 4-6-22 TEL(023)673-5511 FAX(023)677-1020
关西营业所 大阪市淀川区西中岛 3-14-20 TEL(06)6304-7234 FAX(06)6307-2461
九州营业所 福岡市博多区博多站前 4-4-23 TEL(092)414-9788 FAX(092)415-3669
北海道办事处 北海道札幌北区麻生 4-9-5-102 TEL(011)299-2416 FAX(011)299-2416
网页 <http://www.marumatsu-mb.co.jp>