

中華焼そば

『焦がし醤油』を加えることで、香ばしい風味と調理感を付与し、食欲をそそる中華焼そばに仕上がります。



写真 1人分

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
焼そば麺	1玉	<調味液>	
豚バラ肉	30g	濃口醤油	5g
キャベツ	20g	焦がし醤油	10g
玉ねぎ	10g	砂糖	2g
パプリカ	10g	中華スープ	15g
ニラ	10g	オイスターソース	3g
胡麻油	5g		
いりごま	少々		

作り方

- ①豚バラ肉・キャベツは一口大、玉ねぎ・パプリカは薄切り、ニラは5cm幅に切る。
- ②フライパンに胡麻油を熱して、①を炒め火を通す。
- ③②に焼そば麺を加えてほぐし(必要に応じて水を加えてほぐす)、<調味液>を加えて炒め合わせ、仕上げにいりごまを振り出来上がり。

ご提案品

焦がし醤油

こいくちしょうゆに糖を加え、煮詰めて焦がしました。通常のしょうゆにはない焦げ感や香ばしさがあります。調理することで香ばしさやまろやかさが出るため、コクや調理感を付与することができます。