

【ラーメンの美味しい作り方(1人前)】

【HOW TO COOK (one meal)】

① 麺をゆでます (To ready noodle)

※大きい鍋に4ℓ～5ℓのお湯を沸騰させてください。

Let the hot water of approximately 4ℓ～5ℓ boil in a big pot.

※沸騰後、麺をほぐしてから鍋に麺を入れ約3分～4分好みの固さにゆでてください。

when boiling,divide the noodle and boil noodle about for 3~4minutes.



② スープを温めます (warm soup)

※小さい鍋に300cc～350ccのお湯を沸かし、スープを入れてよく混ぜます。

Let the hot water of approximately 300cc～350cc boil in a small pan.Dissolve pouched soup.



※スープが温まったら、スープを丼へ移します。

when the soup warms,and move it to a bowl.

③ 盛り付け (An arrangement)

※茹で上がった麺をざるなどで湯切りし、スープの入った丼に移します。

Put the boiled noodles in the bowl and take the water.After that,put noodles in a bowl with soup.



※付属のえび油を加えて、

お好みで焼豚、ねぎ、ゆで卵等具材を盛り付けると一層おいしくお召し上がりいただけます。

dissolve pouched shrimp oil,
and it will be more deliciously
if you serve with roast pork,
japanese leek and boiled egg.



【Cooking Example】