

~ 『极细辣味面麻』 的简单烹调方法 ~

商品开发室

辣味葱花拉面



【极细辣味面麻 1 kg】(601165)



※开封后请冷藏（10℃以下）保存，请在5日内食用。

《材料（1人份）》

极细辣味面麻 20 克、长葱丝 1/10 根
胡萝卜丝 3 克、水菜 少许、叉烧 1 片
中华面 1 袋、汤（酱油） 适量、
辣椒油 适量

《烹调方法》

1. 将长葱、胡萝卜、水菜切成 4 厘米左右长丝，混合并控干水分。
2. 将叉烧切丝，并与步骤「1.」中准备的配菜混合。
3. 煮熟中华面，将汤加入到加热容器中。将步骤「2.」中准备的配菜堆放在面上。

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 福冈市博多区博多站前 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>