

-FREE-

イベントで人気の焼きそばの作り方

マニュアル



ソースの香りが食欲をそそる！ 美味しいやきそばの作り方



材料/目安(1 人あたり)



中華そば：1 玉



焼きそばソース：50g 程度



豚バラ肉：40～50g



塩・コショウ：適量



キャベツ：2 枚程度



唐辛子・青のり・鰹節、マヨネーズなど：
お好みにあわせて



にんじん(干切り)：10g 程度

①油でなじませて温めた鉄板焼き機に麺を入れて強火で炒めます。



※麺はすぐにヘラでほぐさずに、適量のお湯（又は水）をかけましょう。

②豚バラ肉を炒め、野菜を加えてさらに炒めます。



③ 中華そばとバラ肉・野菜を混ぜます！



④焼そばソースを混ぜてしっかりと焼き、青のりをかけて完成！



-ワンポイントアドバイス-

しっかりと焼くことでソースの味と香りが広がります！

⑤ 鯉節やマヨネーズは、お好みで！



■詳細は弊社 HP「焼そば焼き機レンタルページ」をご確認下さい！

QR コード



URL

http://event21.co.jp/mat_122.htm