

# 旨炊き担々麺

シャン ジャオ

# 香 椒



シャンジャオ

## 特級厨師 旨炊き担々麺 香椒

- 濃厚な鶏白湯スープをベースに、ねりごま・すりごま・豆板醤などをバランスよく合わせた深みのある担々麺スープです。
- 四川料理に欠かせない花椒(ホワジャオ/四川山椒)・辣椒(ラージャオ/唐辛子)・胡椒(フージャオ)の三つの椒の爽やかな香りと程よい辛みが調和した一品です。

品原	材 料	番 名	3137111
製 品 形 態 / 荷 姿			ねりごま(国内製造)、しょうゆ、動植物油脂(大豆油、ラード、ごま油、なたね油)、みそ、砂糖、食塩、すりごま、チキンエキス、ポークエキス調味料、豆板醤、たん白加水分解物、醸造酢、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、カロテノイド色素、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉・鶏肉を含む)
保 管 方 法			1kgスタンディングパウチ × 10袋 / ダンボール
賞 味 期 限			日光を避け、涼しい場所に保管
J A N コード			製造日より360日
I T F コード			4 526281 001575
サ イ ズ ( m m )			34526281001576
			製品：280×180×30 ケース：360×260×300/約11.0kg

栄 養 成 分	エネルギー	317kcal	たんぱく質	13.4g	脂質	21.5g
(100gあたり/当社分析値)	炭水化物	17.5g	食塩相当量	14.1g		

### 使用方法

本品50cc(約60g)を360ccのお湯またはガラスープでのばしてご使用ください。(約7倍希釈)  
本品1袋(1kg)で約16人前です。  
※ 冷やし担々麺：本品1に対し3~4の水で希釈してご使用ください。  
汁なし担々麺：本品を同量の水で希釈してご使用ください。

## 定番担々麺

★ 定番の担々麺



【材料(1人前)】	
特級厨师 旨炊き担々麺 香椒	60g
水	360cc
牛・豚合挽肉	50g
甜面醬	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
チンゲン菜	1/4株
長ねぎ	適宜
唐辛子	適宜
中華麺	1玉

【作り方】

- ① 牛豚合挽肉を炒め、甜面醬、しょうゆで味をつける。
- ② 器に旨炊き担々麺 香椒を入れ、分量のお湯を注いで溶かす。
- ③ 茹でた麺を入れ、肉みそ、茹でたチンゲン菜、白髪ねぎ、糸唐辛子をトッピングする。

## 汁なし担々麺

★ 四川風の汁なし担々麺



【材料(1人前)】	
特級厨师 旨炊き担々麺 香椒	25g
水	25g
酢	小さじ1/2
豆板醬	1g
牛豚合挽肉	60g
チンゲンサイ	1/4株
長ねぎ	適宜
ナッツ	適宜
中華麺	1玉

【作り方】

- ① 旨炊き担々麺 香椒と水、酢、豆板醬をよく混ぜてタレを作る。
- ② ひき肉をフライパンでよく炒め、①のタレを小さじ1加える。
- ③ お皿に①を注ぎ、茹でてよく水気を切った中華麺を入れる。
- ④ 上から②、茹でたチンゲンサイ、白髪ねぎ、砕いたナッツをのせる。

## 冷やし担々麺

★ 暑い夏にぴったりの冷やし担々麺



【材料(1人前)】	
特級厨师 旨炊き担々麺 香椒	30g
水	90cc
牛・豚合挽肉	50g
甜面醬	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
かいわれ大根	適宜
唐辛子	適宜
花山椒(パウダー)	適宜
中華麺	1玉

【作り方】

- ① 牛豚合挽肉を炒め、甜面醬、しょうゆで味をつける。
- ② 旨炊き担々麺 香椒、水をよく混ぜてたれを作る。
- ③ 茹でた麺を冷水で冷やし、お皿に盛り、②をかける。
- ④ 肉みそ、かいわれ大根、糸唐辛子、花山椒をトッピングする。

## まろやか豆乳担々麺

★ 辛さが苦手な人でもOKなまろやかな担々麺



【材料(1人前)】	
特級厨师 旨炊き担々麺 香椒	60g
無調整豆乳	180cc
お湯	180cc
豚挽き肉	80g
甜面醬	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
しいたけ、湯葉	各1枚
かいわれ大根	適宜
ラー油	適宜
中華麺	1玉

【作り方】

- ① 牛豚合挽肉を炒め、甜面醬、しょうゆで味をつける。
- ② 小鍋に旨炊き担々麺 香椒、お湯、無調整豆乳を入れてよく混ぜながら加熱し、スライスした椎茸、一口大に切ったゆばを入れて煮る。
- ③ 茹でた麺を器に盛り、上から②をかける。
- ④ ①、かいわれ大根をのせ、上からラー油をまわしかける。

## 担々鍋

★ 焦がしにんにく香る、担々風のピリ辛鍋



【材料(2人前)】	
特級厨师 旨炊き担々麺 香椒	150g
特級厨师 黒油	大さじ2
水	500cc
豚ひき肉	200g
タラ切り身	3切
白菜	300g
もやし	300g
チンゲン菜	1株
豆腐	1丁

【作り方】

- ① ひき肉を炒め、一度取り出しておく。
- ② 鍋に旨炊き担々麺 香椒、水を入れて、よくかき混ぜながら加熱する。
- ③ 具材を加え、火が通るまで煮る。
- ④ ①をのせ、お好みで黒油をかける。

## よだれ鶏

★ 簡単にできる本格派のよだれ鶏



【材料(1人前)】	
特級厨师 旨炊き担々麺 香椒	50cc
鶏むね肉	1枚
水	3カップ
塩	適宜
酒	適宜
きゅうり	1/2本
パクチー	適宜
ナッツ	適宜

【作り方】

- ① 鍋に水3カップ、塩、酒を入れて火にかけ沸騰したら、鶏むね肉を入れて5分くらいゆでる。
- ② 火からおろして20~30分放置し、余熱で火を通す。
- ③ 千切りにしたきゅうり、一口大にスライスした鶏むね肉をお皿に盛り、旨炊き担々麺 香椒をかける。
- ④ パクチー、砕いたナッツをトッピングする。