

お便り（生らーめん編）



生麺を茹でた後、酸っぱく感じるときがあります。そんな時は、アルカリイオン水か、食品用の重曹を少し入れた水でもみ洗いすると酸味が抜けます。最後にもう一度水洗いするのを忘れずに。2019年12月4日 宮城県
□□素敵なアイデアをありがとうございます。酸味の気になる方はぜひお試しください。

Q)□らーめんスープ」を買いました。他に何かつくれますか。
□□お酢や砂糖を足して「冷やし中華」、オイスターソースを足して「中華丼」など、いろいろ作れますのでレシピをご参照ください。

Q)ラーメンを食べるときに、スープがない場合はどうしたらよいですか？ 2016年2月□Nさん

A)□ご自分で作るのが大変な時は、市販のスープを利用しましょう。いまは、スーパーでも1食ずつ売っています。

*

ポイントは...

栄養成分の記載してある商品を選んで、きちんと計算して使うこと。（減塩のものには、リンやカリウムが多いものがありますので、必ず栄養成分を確認しましょう。）

4倍くらいに薄めて、スープは飲まずに残すようにすること（つけ麺にするとよい）

麺は茹でた後に必ず水でよく洗います。温かい麺にする場合は麺を電子レンジで30秒くらい温めてからスープにつけると温かく召し上がれます。

Q)□でんぷん生ラーメン」を半分食べて残りを（茹でずに）冷凍してもよいですか？ 2016年4月

A)茹でる前の生麺は、冷凍できます。お召し上がりになるときは、凍ったままの麺をたっぷりのお湯で茹でてください。いつもより少し長めに茹でれば大丈夫です。