

かに玉中華風ちゃんぽん



ご協力店 フジ観光

調理時間

約 15 分

※下準備には別途お時間が必要となります。

特長

みんな大好き、かに玉とちゃんぽんがドッキング! 黒いスープでどうぞ。

ポイント



このメニューは当事業のみに企画したレシピです。

例…材料: 1人分

豚肉(豚バラ肉)…… 1枚
キャベツ…………… }
ニンジン…………… } 適量
タマネギ…………… }
もやし…………… }
ネギ…………… }
卵2個(カニ又はカニかまぼこ)
魚貝(イカ・エビ・アサリ)

例…スープ

ちゃんぽんスープ(鶏ガラスープ)
オイスターソース
てんめんじゃん
エキッスオー
XOじゃん



ご家庭で作れる代替品(スープ)

麻婆豆腐のもと(甘口)を鶏ガラスープでのばして作る。

作り方

- ① かに玉を作る。
- ② スープを調合する。
- ③ 野菜と肉を炒める。
- ④ スープを入れて、魚貝を入れる。
- ⑤ 麺を入れ、火が通ったら麺だけ器にとり出す。
- ⑥ 水ときかたくり粉を入れとろみをつける。
- ⑦ 3/4ほど、器にうつして、かに玉を置く。
- ⑧ 残りのスープをかに玉の上にかける。
- ⑨ きざみネギをトッピングして完成。