

揚げ麺の五色風味／揚げ麺スナック

■材 料

生麺	100g
揚げ油	適量



■調味料 (5 種類)

○ 唐辛子風味	○ 花椒風味	○ カレー風味	○ のり塩風味	○ 杏仁風味
ガラスープの素 小さじ 1/2	ガラスープの素 小さじ 1/2	ガラスープの素 小さじ 1/2	ガラクつおだしの素 小さじ 1/2	杏仁霜 小さじ 1
一味唐辛子 小さじ 1/2	四川花椒粉 小さじ 1/4	カレーソルト 小さじ 1	青海苔 (粉末) 小さじ 1/2	粉砂糖 小さじ 1～2
塩 少々	塩 少々	こしょう 少々	塩 少々	
こしょう 少々	黒こしょう 小さじ 1/2		こしょう 少々	

～作り方～

1. 揚げ油を 170～180 度に熱し、麺をほぐしながら入れる。(麺が油の表面に広がるように)
2. 麺の裏面がやや色づいたら、裏返し、両面均一に色づいたら揚げ網で引き上げ、油をよく切る。
3. 揚げ麺を袋 (あるいはボール) に取り分け、各風味ごとの調味料を入れてよく混ぜ合わせる。器に盛り付けて完成。

<開発経緯>

先の中華組合埼玉全国大会近代化展において、考案し皆様に紹介いたしました。
その後イベント等で販売したところ 5 種類の中から選べる事とスナック菓子のようにサクサク食感に加え中華風の味付けで珍しがられ好評でした。

MEMO