

~ 『淡盐水笋尾面麻』 的简单烹调方法 ~

商品开发室

日式蘸面



【淡盐水笋尾面麻 1 kg】(110070)



※开封后请冷藏（10℃以下）保存，请在5日内食用。

《材料（1人份）》

中华面（1袋）、笋尾面麻（3条）、
煮鸡蛋（半个）、猪肉（两片）、
拉面蘸料、水（适量）、长葱段（少许）、
酱油（适量）、砂糖（适量）、酒（适量）

《烹调方法》

1. 将笋尾面麻进行去盐处理。
2. 将猪肉加水、酱油、酒以及砂糖煮软。
3. 将煮鸡蛋去壳后加水、酱油以及砂糖来煮。
4. 将中华面过冷水冲凉。
5. 将拉面蘸料用冷水降温。将所有材料盛盘。

丸松物产株式会社

总社 东京都世田谷区代田 1-47-2

TEL(03)3419-1611 FAX(03)5486-7878

东北营业所 山形县上山市矢来 4-6-22

TEL(023)673-5511 FAX(023)677-1020

关西营业所 大阪市淀川区西中島 3-14-20

TEL(06)6304-7234 FAX(06)6307-2461

九州营业所 福岡市博多区博多站前 4-4-23

TEL(092)414-9788 FAX(092)415-3669

北海道办事处 北海道札幌北区麻生 4-9-5-102

TEL(011)299-2416 FAX(011)299-2416

网页 <http://www.marumatsu-mb.co.jp>