



# 冷凍ストレートスープ 調理方法

<p><b>1 準備</b></p>	<p>鍋を二つ用意するか、鍋とフライパンを用意願います。                  麺を茹でる場合は、フライパンを推奨します。湯こぼれを防ぎます。</p>	
<p><b>2 湯煎</b>                  ・スープ                  ・具材</p>	<p>スープは袋のまま開封せず解凍するまで沸騰したお湯で3分程度湯煎します。                  具材(焼豚・ほうれん草)は1分程度で解凍できれば問題ありません。海苔の湯煎不要、そのまま使用。                  湯煎の終わったスープを鍋に移し、麺の茹で上がりと合わせて準備しておきます。</p>	
<p><b>3 麺を茹でる</b></p>	<p>麺は3分間程度好みの固さで箸でホグシながら茹でます (フライパン推奨)                  素早く湯切りせれた麺を丼に分けます</p>	
<p><b>4 盛り付け</b></p>	<p>スープを煮立たせ麺の入った丼ぶりにいれます                  味は「濃い目」です、お好みで<b>お湯で薄めて</b>も美味しく頂けます。                  具材を盛り付け出来上がり ( 他ネギ等トッピングはお好みで )</p>	