

あんかけ揚げビーフン



🕒 調理時間：30分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：632kcal 🧂 塩分：5.0g

『シェフがつくるビーフンまかないレシピ』
-日本料理人が創るまかないビーフンレシピ-
【老松 喜多川】喜多川 達シェフ

お米からできたビーフンならではの、茹でて揚げたふわサクッもちっとした食感。
焼ビーフンの茹で汁で料理した絶品野菜あんと絡めながら、新感覚揚げめんをお楽しみください。

使用商品

ケンミン焼ビーフン 鶏だし醤油

1960年生まれのロングセラー商品。
味付タイプのビーフンなので、ゆで戻す手間がいりません。
フライパンでも電子レンジでも簡単に調理できるノンフライめん。



材料 1人前

ケンミン 焼ビーフン：1袋
白菜：100g
人参短冊切り：15g
椎茸：1枚
豚肉：80g
絹さや：5本
薄口醤油：小さじ〜大さじ1/2

【出汁：500cc】
昆布：15g
かつお節：15g
【水溶き片栗粉】
片栗粉：5g
水：10g

作り方

- (1)
出汁（500cc）で4分間ビーフンをゆでる。
- (2)
ビーフンはおかき上げて水分を飛ばす。
※丘上げ…水に漬けず、ザルにあげること。
※ゆで汁は後で使用するので、とっておく。
- (3)
ビーフンを180〜190度の油でサクッとなるまで揚げる。
- (4)
2のゆで汁をベースに薄口醤油で味を整えて、豚肉、野菜を加えて、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- (5)
ビーフンを食べやすい大きさに切り分け、器に盛る。
野菜あんをかけて完成。