ケンミン食品
株式会社

自社レストラン人気メニューの味！濃厚ピリ辛汁ビーフンレシピ



調理時間：20分　調理法：お鍋　カロリー：894kcal　塩分：5.3g

中華の料理長から教わった秘伝の本格ビーフンレシピです。
ジューシーなひき肉・奥深い味わいのピリ辛スープをビーフンと合わせました。
お店の味を自分で再現できる本格派の一品です。

【商品開発担当者のレシピ】
ケンミン食品直営店 健民ダイニングで人気のメニュー「ピリ辛汁ビーフン」を家で再現できるようにレシピ化しました。
調味料は一気に加えず、段階的に加えていくことで味に深みを出していきます。

使用商品

お米100% ビーフン [150g]



豊かな水と土で丹精込めてつくられた良質な硬質米を吟味し、お米だけでつくったお米100%ビーフンです。お米100%だからできるお米の芳醇な香りとコシのある食感が特徴のお米の魅力が詰まったビーフンです。

材料　1人前

お米100%ビーフン：60ｇ
豚ひき肉：50ｇ
酒：小さじ2（10ｇ）
白ねぎ：10㎝分（25ｇ）
たけのこ（水煮）：15ｇ
きくらげ：3個
にんにく：1片（5ｇ）
ラード：大さじ1
■調味料A
沙茶醤：大さじ1
豆板醤：小さじ1
■調味料B
ペースト中華調味料：小さじ2
濃口醤油：小さじ1
水：300cc
■調味料C
ピーナッツバター：大さじ1
すりごま：大さじ1
練りごま：大さじ1/2
花椒（粉末）：適量
※すべて混ぜ合わせる
■調味料D
ラー油：大さじ1
ピーナッツオイル：大さじ1
■トッピング
フライドオニオン：適量
刻み青ねぎ：適量
えび（ゆでる）：2尾

作り方

(1)
白ねぎ・にんにくはみじん切りにする。
たけのこは短冊切り、きくらげは水でもどして食べやすい大きさにカットする。

(2)
豚ひき肉は酒を加えて混ぜ合わせておく。
【調味料C】は混ぜ合わせておく。

(3)
温めた鍋にラード（大さじ1）を熱し、にんにくを香りが出るまで炒める。
香りが出てきたら【調味料A】を加えてサッと炒める。

(4)
豚ひき肉・白ねぎ・たけのこ・きくらげを加えてさらに炒める。

(5)
【調味料B】を加えてひと煮立ちさせる。
(6)
沸騰したら火を止め、【調味料C】を加えてよく混ぜる。
さらに【調味料D】を加え、軽く混ぜる。

(7)
沸騰したお湯にビーフンを入れ、ふつふつした火加減で4分ゆでる。
ゆであがったら水洗いをして、ビーフンを絞ってしっかりと水気を切る。
●ビーフンのゆで方について詳しく解説

●動画で詳しく解説

(8)
器にゆでたビーフンを盛り、上からスープをかける。
上にフライドオニオン・青ねぎ・えびをトッピングする。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.