

鶏皮のおつまみビーフン



🕒 調理時間：15分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：724kcal 🧂 塩分：3.0g

鶏皮を炒めて出た鶏油のうま味と風味が焼ビーフンと絶妙にマッチ☆
フライパンひとつで お店の中華料理屋さんで食べるような、お酒に合う一品が完成です！
【タイ工場で働く日本人開発責任者のレシピ】
長年
焼ビーフンの製造に携わっているからこそ、究極のシンプルレシピの領域に辿り着きました！
お好みでポン酢をかけると、さっぱり味も楽しめますよ♪

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
鶏皮：100g
白ねぎ：1/2本 (50g)
塩こしょう：少々
水：190cc

作り方

- (1)
鶏皮は一口大に切り、塩こしょうをしておく。
白ねぎは斜め薄切りにする。
- (2)
温めたフライパンで鶏皮を【弱火】でカリカリになるまでじっくり炒める。
炒めたら、白ねぎを加えてさらに炒める。
- (3)
白ねぎがしんなりしたら、焼ビーフンを具材の上に置き、水（190cc）を注ぐ。
ふたをして【中火】で3分間加熱する。
※加熱途中1分半でふたをあげ、ビーフンをいったんほぐしてください。
- (4)
3分後 ふたを外し、フライパンの中の水気を飛ばすように、ビーフンをしっかり混ぜ合わせる。
- (5)
お皿に盛り付ける。