ケンミン食品株式会社

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分半でふたをあけ、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。

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