

ケンミン台湾屋台風汁ビーフン【基本の作り方】



🕒 調理時間：15分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：444kcal 🧂 塩分：9.5g

鶏がらや魚介の旨味がしっかりつまったお出汁と五香粉(ウーシャンフェン)の風味がマッチした、最後まで飲み干せる、あっさりスープの汁ビーフン！スープと一体感が味わえるように、めんは「しなやかさ」とお米のめん特有の「もちりさ」を合わせ持ったスープメニュー専用のビーフンを使用しています。

【ケンミン食品秋冬新商品】

国内最大級の食の暮らしのメディア「macaroni」とのコラボ企画「お客様の声から生まれる新しいケンミンビーフンプロジェクト」から誕生した新しいケンミン汁ビーフンです。1万5,000人のお客様の声をもとにした1年間にわたる商品開発の結果生まれた「いま、食べたい本場台湾屋台の味」を手軽に食べられる商品です！

使用商品

台湾屋台風汁ビーフン

国内最大級の食の暮らしのライフスタイルメディア「macaroni」とのコラボ企画「お客様の声から生まれる新しいケンミンビーフンプロジェクト」から誕生した新しいケンミンビーフン。1万5,000人のお客様の声から生まれた「いま、食べたい本場台湾屋台の味」を手軽に食べられる商品です。



材料 1人前

ケンミン汁ビーフン
～台湾屋台風～：1袋
豚ひき肉：50g
白ねぎ：10cm分(25g)
しいたけ：1枚
青ねぎ：適量

サラダ油：大さじ1/2(6g)
ごま油：大さじ1/2(6g)
水：450cc

作り方

- (1)
白ねぎ・しいたけはみじん切りにする。青ねぎは小口切りにする。
- (2)
温めた鍋にサラダ油(大さじ1/2)を熱し、豚ひき肉・白ねぎ・しいたけを香ばしくなるまでしっかりと炒める。
- (3)
水(450cc)を入れ、【中火】にかける。沸騰したら、ビーフンを入れて4分間煮込む。

2袋以上つくる場合、具材の量は倍量にし、水の量は下記を参考にしてください。
【2袋：800cc】
【3袋：1150cc】
【4袋：1550cc】
- (4)
火を止めて、液体スープ・ごま油(大さじ1/2)を入れてよく混ぜる。
- (5)
器に盛り付け、青ねぎをトッピングする。
- (6)
【電子レンジ調理の場合】
耐熱容器にお肉→ビーフン→具材を順に重ね、水(400cc)・油(大さじ1/2)を入れる。
ふたまたはふんわりラップをして電子レンジで加熱する。
加熱途中、一旦ビーフンをほぐしてください。
【500W：8分30秒 または 600W：7分】
電子レンジでの加熱時間は機種により異なりますので、お使いの機種によって調整してください。
全体を混ぜ合わせ、添付のスープをかけてよく混ぜる。ごま油(大さじ1/2)をまわしかけ、青ねぎをトッピングする。