



シマダヤ冷凍めんシリーズご提案メニューレシピ  
～温かいそばメニュー～

SBO-0065

メニュー	舞茸の天ぷら蕎麦
------	----------

(メニューコンセプト)

秋に美味しさが増す、舞茸を天ぷらにした定番蕎麦、メニューです。



カテゴリー

温かい蕎麦

使用商品

真打日本そば

材料	そば	1食分	天ぷら粉	適宜
	舞茸	30g	そばつゆ	30ml
作り方	人参(型抜き)	5g	湯	300ml
	銀杏	2個	大根おろし	15g
	三つ葉	3g	長ネギ	5g
			しょうが	少々

- ① 天ぷら衣を作り、舞茸を180℃の油で揚げ、天ぷらにします。
- ② たっぷりのお湯で麺を解凍し、器に盛ります。
- ③ 鍋にそばつゆを温め、人参を入れて、ひと煮たちさせます。
- ④ そばにつゆをかけ、①、銀杏、三つ葉を盛り付けします。
- ⑤ 薬味の大根おろしと小口切りした長ネギを添えます。

冷凍そばの解凍方法

湯せん解凍:(解凍時間目安)約20秒～30秒

冷凍庫から業務用冷凍めんを取り出し、沸騰湯で解凍します。

シマダヤ株式会社

本社 〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西1-33-11 <http://www.shimadaya.co.jp>

業務用第一営業部 TEL 03(5489)5522 FAX 03(5489)5510

東北支店 TEL 022(254)8321 FAX 022(254)8322

業務用第二営業部 TEL 03(5489)5522 FAX 03(5489)5510

名古屋支店 TEL 052(222)3461 FAX 052(222)3465

外食・デリカ営業部 TEL 03(5489)5564 FAX 03(5489)5510

名古屋支店静岡駐在 TEL 054(281)2750 FAX 054(281)2750

大阪支店 TEL 0726(54)5550 FAX 0726(54)3330

うどん

そば

ラーメン

スパゲッティ

調理冷凍めん

アジアヌードル