

草香麺の戻し方



1、1袋
(200g/約
2人前)を
用意する



2、トッピング
具材(きゅう
り、アラスカ、
ウィンナーな
ど)とお好みの
たれを用意し
ます。



3、なべか
ボウルを
用意しま
す。



4、お湯の中
に麺をい
れ、麺が絡
まないよ
うに時々か
き回します。



5、約5~6
分ぐら
いで麺が
戻ります。



6、ざるに
入れ、水切
りをしま
す。



7、水で軽
くぬめ
りを取り、
麺を絞
り、きち
んと水切
りしま
す。



8、麺の上
に2で用
意したトッ
ピングを
載せます。



9、2 で用
意したタ
レをかけ
、かき混
ぜます。



10、出来
上がり、
美味しく
いただき
ます。