

とんこつラーメンに+α あごだしの上手な使い方



①だしパックをそのまま使う

麺をゆでる時、お鍋にだしパックごと入れて、麺が茹で上がる直前に取り出してください。

あごだしのやさしい味と香りの広がるとんこつラーメンが出来上がります。だしパックは二番だしとして、煮物など、しっかり煮込むお料理にお使いください。

さらに・・・

だしをとり終わったら、袋からあごだしの粉末を取り出して、フライパンで炒ると味わい深いふりかけの出来上がりです。お好みでゴマ油や七味を加えてください。より一層美味しくなります。

あごだしの美味しさをどうぞ最後までご堪能ください。

②だしを直接ふり入れる

麺をゆでる時、だしパックの袋を破いて、お鍋に直接ふり入れてください。とんこつとあごだしがダイレクトに絡み合い、しっかりした味のラーメンが出来上がります。目安はラーメン一食に対して袋半分ほどですが、スープの味を見てさらにふり入れても美味しくいただけます。

あごだしのうま味をしっかり楽しみたい方にオススメの食べ方です。