ますます

# 昼食作り

株式会社ライナス
ブランケット

# 進化するブランケットラーメン

令和8年11月21日（土）



〇麺の材料（２人分）

- 中力粉300g
- 重曹3g
- 塩1.5g
- 水135g

◯その他材料

•ハム　•ニラ　•たまご　•もやし
•メンマ
•ラーメンの素　など

〇事前準備（麺の生地作り）

1.ビニール袋に中力粉、重曹、塩を入れ混ぜ合わせる。
2.水を入れて粉っぽさがなくなるまでしっかりと捏ね、
　冷蔵庫に保管する。

〇作り方

※製麺機を使う前はラーメンの生地や製麺機に中力粉をふりながら行う。
1.麺の生地を2等分にし、生地を製麺機で2段階（1→4）に分けて伸ばす。
2.伸ばした生地をまた2等分にし、麺にしていく。
3.沸騰した鍋に、麺を入れて5分ほどゆがく。
4.ニラともやしを味付けしながら炒める。
5.ハムは2分ほどゆでる。
6.ラーメンの素を入れ、お湯で薄め、麺と具材を入れて完成です。

※アレルギー対策として、麺をビーフンに変更いたします。
※衛生面と感染者予防のため、マスクの持参をお願いいたします。