

材料 7人前

- ・ニンニク …… 1玉 粗みじん
- ・鷹の爪 …… 5g ~粗みじん (辛さはお好みで調節)
- ・うまみ調味料 …… 小さじ2
- ・合挽きミンチ …… 400g

粗く切ることで旨味がアップ!

ポイント 1 秘伝



ポイント 2 秘伝

半分(200g)を豚バラ肉等刻んだゴロゴロした肉にすると肉肉しい台湾ミンチになります



- ・味醂 …… 100cc
- ・酒 …… 100cc
- ・砂糖 …… 大さじ1 と1/2
- ・油 …… 大さじ4
- ・中華スープ …… 150cc (中華スープの素約小さじ1杯)
- ・醤油 …… 100cc
- ・ラー油 …… 大さじ1

ラー油を加えるとより中華風に

4 仕上げにラー油を加え更に煮込み、とろみがついたら完成。(片栗粉なしでもとろみがつきます)

shop data

店名 ラーメン天外 長良店 営業時間 平日11:00~15:00
 住所 岐阜市長良福光59-5 17:30~23:00
 定休日 木曜日 土日11:00~23:00
 電話 058-295-5958 (現在は11:00~20:00)



大好評持ち帰りラーメン ¥550
 発売2年足らずで1万食売上げた大ヒット
 商品お店のそのままの味を真空パックした、
 ラーメンチャーシュー5枚入り

注文率50%超えのチャーハン ¥420

このコーナーにご登場いただけるお店を大募集しています。料理初心者でもチャレンジできるようなレシピを是非ご紹介ください!

作り方

中華鍋またはフライパンが煙が出そうほどしっかり熱する

1 多めの油に、ニンニクを中火で炒める。このとき、しっかり火が通ってなくてもよい

ミンチとニンニクはよく混ぜる

Chef's Point 1

2 香りがしてきたら鷹の爪を入れ更に炒め、ミンチを入れ白い部分(火が通った部分)が多くなってきたら調味料を入れよく混ぜながら炒める。

入れる順

- ①うまみ調味料、砂糖→よく混ぜる
- ②醤油→全体にいきわたらせる
- ③味醂、酒→よく混ぜる→少しぐつぐつさせてアルコールをとばす

中火でいいので絶対焦がさない!

Chef's Point 2

3 ある程度混ぜり火が通ったら中華スープを入れ、水分がなくなるまで煮込む。

の字、数字の「8」を描くように交互に混ぜる



シェフが教える簡単&楽しい “おうちごはん”レシピ



万能に楽しむ事ができる“台湾ミンチ”

今回ご紹介する料理は「台湾ミンチ」。
 「家で過ごす時間」を「家で楽しむ時間」へ!
 インスタントを始めとするどんなラーメンにも合います。
 麻婆豆腐のミンチ、冷奴、サラダにかけたり、とあなた好みの食べ方で!
 子供用には鷹の爪無しでも美味しいですよ。

油は揚げ物に使った油だとより深みが出ます。
 余った台湾ミンチは冷蔵保存可能な為、次に継ぎ足して作ると家庭での継ぎ足しミンチになり、専門店のようなコクがどんどん出てきます。
 醤油や、中華スープにオリジナリティを出せばあなただけの台湾ミンチになります!
 大きな声では言えませんが店の秘伝レシピです!



ラーメン天外 長良店 店主 橋詰 克也 さん