

エントリー No.2

幸せな気持ちになる大人のラーメン

レシピコンセプト

チャーシューは軟骨をトロリになるまで煮、バーナーで香ばしくしました。皮から手作りもちもち水餃子とタレに3日間漬け込んだ熟成煮卵もトッピング。出しはアグー100%豚骨の旨味、コクの出しを最初に味わってもらい口直しのメにかつおの旨味、カオリの出しを注いで味わう2度楽しめる出しです。麺はモチ、コシの生麺を使用しワクワクが止まらない絶対食べたいラーメンです



想定する一杯のラーメン代

840円

材料費(1人前)

280円

使用材料名と分量(1人前)

先出しスープ(出来上がり4リットル)	豚骨(アグー) 1キロ	背油 200グラム	白ネギ 10グラム	ニンニク 2カケ	生姜 5グラム	ブラックペッパーホール 少々	トッピング	チャーシュー	豚軟骨 500グラム	醤油 75グラム	泡盛 150グラム	三温糖 50グラム	ハチミツ 20グラム	ウスターソース 小さじ半	
後出しスープ(出来上がり1リットル)	かつお節 20グラム	昆布 5グラム	しいたけ 1コ	旨味調味料 大さじ1	かつお出し 900リットル	白ネギ 5グラム	ニンニク 3カケ	生姜 薄スライス 3	ブラックペッパーホール 少々	煮卵	残ったらチャーシュータレ 100リットル	卵 1個	かつお節 少々	水餃子種	
先出しスープの味付け(一人前)	スープ 360リットル	塩 4グラム	旨み調味料 4グラム	水餃子種	豚ミンチ 125グラム	塩 少々	砂糖 小さじ半	オイスターソース 小さじ半	みりん 小さじ半	醤油 小さじ半	料理酒 小さじ半	水餃子生地	強力粉 150グラム	塩 2.5グラム	水 84グラム
後出しスープの味付け(一人前)	スープ 180リットル	塩 2グラム	旨み調味料 2グラム	水餃子種	豚ミンチ 125グラム	塩 少々	砂糖 小さじ半	オイスターソース 小さじ半	みりん 小さじ半	醤油 小さじ半	料理酒 小さじ半	水餃子生地	強力粉 150グラム	塩 2.5グラム	水 84グラム
麺	生麺(与那覇製麺所) 160グラム	トッピング(一人前)	チャーシュー 50グラム	水餃子 30グラム	煮卵 半分	ネギ	アラーレッド	焼きのり							

調理方法・手順

(豚骨スープの作り)

1. 湯通ししてアクを抜き水洗い
2. 圧力鍋に豚骨を入れ1時間圧力をかける
3. 1時間たったら鍋に移し薬味と分量の水を少しずつ入れ乳化させながらアクを取りながら強火で作る
- スープが出来上がれば濾す

(かつおスープの作り方)

1. 鍋に水、昆布、しいたけを入れ半日置く
2. 1を弱火にかけ煮立つ直前に昆布、しいたけを取り出す
3. すぐにかつお節を加え弱火のままアクを取りながら2分煮出す。火を止めかつお節が沈むまでそのまま
4. ざるにペーパータオルなどを敷き濾す

(チャーシューの作り方)

1. 豚軟骨を沸騰した湯に入れアク取り水洗い
2. 圧力鍋に水洗いした豚軟骨、調味料を加え圧力鍋2時間圧力をかける

(煮卵)

1. 沸騰した湯に卵をそっと入れ6分45秒
2. 残ったチャーシュータレに1の卵、かつお節を少々入れ3日間寝かす

(水餃子種)

1. ボウルに全ての材料を入れこねる。一日寝かす

(水餃子生地)

1. ボウルに全ての材料を入れこねる。一日寝かす

仕上げ(一人前)

1. 生麺を2分45秒熱湯でゆで、湯をしっかりと切り丼に移す
2. スープを温め360リットル入れる
3. チャーシュー一枚、水餃子2個、煮卵半分、焼きのり、ネギ、アラーレッドを適量のせ軽くブラックペッパーを振りかけ完成