

エントリーNo.4

飲み干せる鶏しおラーメン

レシピコンセプト

自分で作るようになってから、たくさんの材料で手間暇かけて作ったスープが捨てられるのは、とても切ないです。このラーメンは、老若男女だれにでも飲み干してもらえるスープを目指して作りました。



想定する一杯のラーメン代

690円(税込)

材料費(1人前)

441円

使用材料名と分量(1人前)

スープ(全体の出来上がり量3リットル)
スープ①:
・業務スーパーの鶏中抜き(丸鶏) 1羽
(315円!)
・りんご 1/4個
・水 4.5リットル

スープ②:
・煮干し(大) 20g
・煮干し(小) 20g
・鰹節 10g
・昆布 5g
・干し椎茸の軸 5本分
・水 1リットル

塩ダレ:
・塩 大さじ3
・水 大さじ5
・煮干し 9g
・鰹節 3g
・みりん 大さじ2
・酒 大さじ5

★スープの味付け(1人前)
・スープ 350cc
・塩ダレ 大さじ2

麺(1人前):
・強力粉(春よ恋) 75g
・かんすい 0.75g
・塩 0.75g
・水 25.5g
※加水率 36%

チャーシュー:
・豚肩ロース 500g
・塩こしょう少々
・しょうゆ 50cc
・みりん 30cc
・洗双糖 大さじ1
・ネギの青いところ 1本分
・にんにく 1かけ
・しょうがスライス 1枚

味玉:
・卵 2個
・ナンプラー 15cc
・しょうゆ 10cc
・みりん 20cc
・洗双糖 小さじ1

メンマ:
・タケノコ水煮 40g
・ごま油 大さじ1/2
・ラーメンのスープ 25cc
・しょうゆ 小さじ2
・酒 小さじ2
・砂糖 小さじ1
・みりん 小さじ1

★トッピング(1人前)
・チャーシュー 2枚=125g
・味玉 1/2個
・メンマ 約10g
・白髪ねぎ 5cm分
・しそ千切り 3枚分
・タマネギすりおろし 少々
・山椒鶏油 大さじ1
・ピンクペッパー 4~5粒

調理方法・手順

【前日】

塩ダレ:

・材料を合わせて煮立たせてから、冷蔵庫で一晩寝かす。

味玉:

・お湯から8分間茹で、冷水にとる。
・タレに漬けて、冷蔵庫で一晩。

【当日】

スープ①:

・鶏を解体し、水から沸騰するまで下茹で。
・お湯は全部捨てて、血合いや内臓を洗う。
・鍋に鶏を戻し、4.5リットルの水を入れて、強火にかける。
・90℃になったら弱火にして、灰汁を丁寧にとりながら、3時間キープ
・表面に浮いている油を丁寧に取り(香味油として使う)
・表面に焼き目をつけたチャーシューを入れて、更に1時間90℃をキープ
・スープ②を合わせる(下記参照)。
・りんご1/4個を適当に切って入れる。
・再度90℃まで上げて更に1時間キープ。
・チャーシュー回収。
・更に1時間90℃キープ(トータル6時間)。
・布で濾す。

スープ②:

・煮干し、鰹節、昆布、干し椎茸の軸を1リットルの水に浸して4時間。
・濾して鶏スープの鍋へ。
・出汁ガラも出汁袋に入れ鍋へ。

チャーシュー:

・豚肩ロース肉をタコ糸で縛って成型。
・塩こしょうをして、表面に焼き色を付ける。
・スープの鍋へ投入し、2時間で回収。
・2時間以上タレに漬ける。
・厚めに切った後、半分はバーナーで炙る。

麺:

パスタマシーンで手打ち(1.5mm)

メンマ:

・タケノコ水煮を一口サイズに切り、ごま油で炒める。
・タレを入れて、水気がなくなるまで煮詰める。

山椒鶏油:

・鍋の上澄みから丁寧に掬った鶏油を弱火にかける。
・生山椒を大さじ1を入れ、じっくり香りをつける。
・冷ましてから濾す。

【仕上げ】

・どんぶりを温め、塩ダレを入れる。
・スープを温めると同時に、麺を1分茹でる。
・スープ、麺をどんぶりに盛り、トッピングをして完成。