

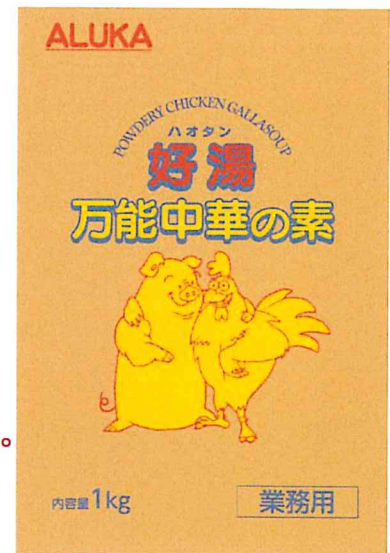
アルカ万能中華の素 好湯(ハオタン)製品特徴

お湯に溶かして手軽に**鶏ガラスープ**が出来上がります。
スープの他にも炒め物や煮込み料理、鶏のから揚げ等、
和・洋・中華の隠し味・ベースとして幅広くお使いいただけます。
本品は塩味の付いた鶏だしですので、炒め物全般の調味料として
塩・コショウの代わりにご使用して頂くと、味に深みが出ます。

粉末なので、ペースト製品に比べてベタ付かず、手軽に使用できます。

『ハオタン』とは中国語でおいしいスープという意味です。

好(ハオ):おいしい 湯(タン):スープ



製品形状:粉末

原材料名:チキンパウダー(国内製造)(鶏肉・ごま・大豆・豚肉を含む)、食塩、デキストリン
／調味料(アミノ酸等)、トレハロース、香料

内容量:1kg

賞味期限:製造日より未開封で**15ヶ月**

保存方法:直射日光、高温、多湿をさけ、常温で保存してください。

開封後は、チャックをしっかり閉めて、なるべくお早めに使用してください。

調理方法(目安):1リットルの熱湯に対して本品20gを溶かしてください。

全量1kgで50リットルの鶏ガラスープが出来ます。

調理例(小さじすりきり1杯で約4g、大さじすりきり1杯で約10gです。)

中華スープ:本品2gにお湯100ccで溶いてください。

ラーメンスープ:本品10gにお湯270ccで溶いてください。

野菜炒め(1人前):本品2.5gをお好み野菜150gと豚肉50gに加えて炒めてください。

チャーハン(1人前):本品5gをご飯200gとお好み具材に加えて炒めてください。