

## アルカ焼パウダー万能スープの素レシピ例

### ラーメンの作り方(1人前)

#### <材料>

アルカ焼パウダー万能スープの素(焼のどぐろ、焼あご、焼かき、焼ふぐ)  
13g(スープたっぷりには15g)  
(大さじすりきり1杯で約7gです。)

お湯 300~350cc(スープたっぷりには350~400cc)

麺(生麺 180~230gまたは乾麺 70~110g) 1人前

トッピング(ねぎ、ごま、紅しょうが、チャーシュー など) お好みで

#### <調理方法>

- ①どんぶりにアルカ焼パウダー万能スープの素を入れます。
- ②どんぶりにお湯300~350ccを注いで、スープをよく溶かします。
- ③たっぷりのお湯で麺を茹でます。
- ④麺が茹であがったら、お湯をよく切って、麺をどんぶりに入れます。
- ⑤お好みでトッピングをのせて出来上がりです。

### 雑炊の作り方(1人前)

#### <材料>

アルカ焼パウダー万能スープの素 10g  
(焼のどぐろ、焼あご、焼かき、焼ふぐ)

水 350cc

ご飯 180~200g

溶き卵 1個

トッピング(ねぎ、三つ葉、あおさ など) お好みで

#### <調理方法>

- ①鍋に水350ccを入れて、沸騰させます。
- ②沸騰したらアルカ焼パウダー万能スープの素を入れて溶かします。
- ③ご飯を入れて、ほぐします。
- ④ひと煮立ちしたら溶き卵を入れます。
- ⑤お好みでトッピングをのせて出来上がりです。