

# 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)	15g(大さじすりきり1杯で約7gです。)
お湯	350~400cc
麺(生麺、乾麺)	1人前(麺70~110g)
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350~400cc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 (焼のどぐろ、焼あご、焼かき、焼ふぐ)	10g
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。