

醤油ラーメン（2人分）

◎ 小林生麺	2～3袋	＜ラーメン用チャーシュー＞	
・ 湯	700cc	● 豚バラ肉（ブロック）	400g
* しょうゆ	大2	● 生姜（スライス）	1片
* めんつゆ（3倍希釈）	大2	★ しょうゆ	150cc
* オイスターソース	小2	★ オイスターソース	大2
* 鶏ガラスープの素	小2	★ 日本酒（紹興酒）	大2
* 鶏油（なくてもOK）	小2	★ はちみつ	大3
* 米油（ごま油）	小1	★ ニンニク（つぶす）	2片
* にんにく塩	2～3振		

- ① 湯を沸かして*の調味料を全て入れてスープを用意する
- ② 大鍋にたっぷり湯を沸かし、麺を強火で**1分20秒**茹でる
- ③ ザルにあげて水気を切り、器に盛る（**麺は水で洗わない**）
- ④ 用意しておいたスープをかけ、具をのせて完成

＜ラーメン用チャーシューのつくり方＞

- ① 豚バラ肉の塊（400g）を手で軽く揉み、**脂身を外側**にして丸め、タコ糸で縛る
- ② 熱したフライパンに米油（小1）を入れ、表面をさっと焼き固める
- ③ 湯（2500cc）を沸かし、生姜1片と豚肉を入れ、**弱火で60分**じっくりと煮込む（浮いて来るアクはマメに取り除く）
- ④ 別鍋に★の調味料を入れて火にかけ、軽く沸騰させる
- ⑤ 茹であがった豚肉と豚の煮汁（350cc）を、熱いうちに④に加えて漬けこむ
- ⑥ つけ汁が冷めたら、別に作っておいた半熟玉子を一緒に漬けこむ
- ⑦ 上からキッチンペーパーをかぶせ、煮汁をかけて2時間～1晩放置して完成

※ 豚の茹で汁1000ccに対して煮汁を180cc程度を加えるとラーメンスープに♪