

南座の冷凍カレー蕎麦の美味しい作り方



①袋づめされた状態
蕎麦だけ封を切る



②蕎麦を皿にのせる



③鍋にたっぷりの水



④冷凍カレーを入れて
火をかける



⑤半分位溶けたら封
を切り別の鍋で温め



⑥温め完了！



⑦ぐらぐらと煮立つ



⑧蕎麦を重ねないように
入れフタをする



⑨30秒位で蕎麦が
浮き上がってくる



⑩麺すくいで、蕎麦を
軽くすくい泳がせる



⑪箸で突いて、固ま
りをほぐす



⑫ほぐれたら、水で
洗う



⑬水を切る



⑭蕎麦をゆで汁で温
める



⑮どんぶりに蕎麦を
盛る



⑯カレー汁をかける



⑰カレー蕎麦の完
成！