

四川流汁なし担担麺の美味しい作り方

< 用意するもの >

担担麺調味料30g1袋

挽肉50g ~ 80g

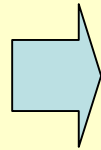
お好みの麺300g程度

万能ネギ適量

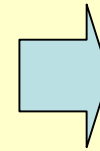
(稲庭うどん又は讃岐うどんがおススメ)



< お好みの麺を用意し、麺記載の茹で時間茹でましょう。 >



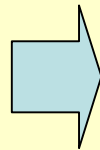
< 器に調味料を適量入れる >



< 上から茹でた麺をのせる。 >



< 炒めた挽肉など食材を入れる >



< 刻んだ万能ネギを散らす >

龍抄手の担担麺

