

Energetic Kitchen Assistance Corps.

元氣厨房応援隊

GS FOOD CO.,LTD.

Menu Photo

メニュー画像



Material

材料

[2人分]

GS チャーハンベース	10g
ご飯	400g
焼豚(又は、ハム)	20g
卵	1個
ネギ	1/3本
油(ラード推薦)	大さじ2杯
GS 紅生姜(千切り)	適量

Information

ご案内

《製品情報》

GS チャーハンベース	300g/12缶
GS チャーハンベース	1kg/10袋

◆GS 紅生姜のアイテムは多数あります。
百万両、桜印、満腹亭、その他

How to make

作り方

- ◇ 焼豚(ハム)をみじん切り、ネギは小口切りにしておきます。
- ◇ フライパンをよく熱し、油をひきます。
- ◇ とき卵を入れ、固まらないうちにご飯を入れます。
- ◇ 油になじむように、鍋肌に押しつけるように炒めます。
- ◇ 焼豚(ハム)とネギを入れ、手早く炒めます。
- ◇ GS チャーハンベースをふりかけ、全体になじんだら出来上がりです。

[提供時間：3分]



Point

ポイント

- ◆パラパラチャーハンのコツ
冷たいご飯はNGです。
炒め時間が長くなり、ご飯に粘りが出てしまいます。
※冷たいご飯はラップせずレンジで温めてください。
- ◆GS チャーハンベースをふりかけた後は、焦げやすくなりますので、手早く炒めてください。

