



チャーハンベース 万能中華調味料

中華飯店の炒飯を作る!!



300g×12缶

GSチャーハンベース1缶で!

チャーハンなら... 60杯
中華そばなら... 43杯
中華スープなら... 100杯
◇他に炒め物などの調味料として...◇

炒飯の材料[2人分]

GSチャーハンベース 10g
ご飯 400g
チャーシュー(又はハム) 20g
卵 1個
ネギ 1/2本
油(純正ラード推薦) 大さじ3



油をよく熱し、とき卵を炒めます。



卵が固まらないうちに、ご飯を入れます。



油になじむ様に、鍋肌に押さえて炒めます。



チャーシュー・ネギを入れ手早く炒めてください。



チャーハンベースをふりかけ、なじんだら完成!!



おいしいよ!

T.Takada

食堂の中華そばを作る!!

業務用加工食品ヒット賞受賞



中華そばの材料[1人分]

GSチャーハンベース 7g(小さじ2)
こいくち醤油 5cc
熱湯 400cc
純正ラード 小さじ1
中華めん 1玉
※その他具材をお好みでご用意ください。

作り方

温めたラーメン丼に材料全てを入れ、熱湯をそそぎます。
茹で上げた中華めんを入れ、具材をのせれば出来上がりです。

ラーメン専用にとだわった
コシヨです。是非お試し
ください。



90g×12缶×4