

柔らかな流

もつなべの美味しい食べ方



始めは強火で...

ぐつぐつなってきたら

そうしたら中火

野菜がしずんで一通り食べ頃にスープ加減をチェック味付けをお好みに辛くするなら唐辛子を追加

弱火にします

お好みに具材を追加します
(もつなべに良く合う具材)

- | | | | |
|--------|--------|-----------|-------|
| ・バラ | ・上みの | ・肉だんご | ・たまねぎ |
| ・ハラミ | ・みのサンド | ・荒挽きソーセージ | ・もやし |
| ・てっちゃん | ・げたカルビ | ・トック | ・にんにく |
| ・上あかせん | ・もつ | ・もち | ・玉子 |
| ・あかせん | ・牛すじ | ・豆腐 | |

- チャンポン ●うどん ●雑炊

しっかりとした、こくをお望みなら
この追加メニューでこくも **ばっちり!**

- ・バラ.....スープのこくはこれでばっちり間違いなしです
- ・はらみ.....バラより落ちますがスープの味はしっかりとります
- ・げたカルビ...バラと同様こくはこれでばっちり間違いなしです
- ・あかせん.....もつの中では一番、旨味がのります
- ・みのサンド...こくと言うよりジューシーと言ったところでしょうか
一度ためす価値あります

おいしい雑炊の作り方

さっぱり
食べるには

うわずみの油分をかるくすくう。

火を強火にし、煮立たせる

ご飯を入れ、煮立てて1~2分

火加減注意!!

玉子をかるくといて入れ さらっと混ぜて

火を消します!

出来上がり!!

必ず火は止めましょう!