

『京料理 美濃吉 冷やしうどんのすき』

美味しいお召し上がり方

具材とだしは前日から冷蔵庫で解凍してください。

うどんの戻し方

【電子レンジ五〇〇Wで戻す場合】

袋を開封し、お皿に移し替え、ラップをし、三分三〇秒〜四分温めてください。

【お湯で戻す場合】

沸騰したお湯の中に、冷凍うどんを入れ三分〜四分茹でてください。

右記で加熱したうどんを冷水で締め、水気を十分に切ってください。

うどんを器にあげ、具材を乗せた後にだしをかけてお召し上がりください。

具材やだしは十分に冷やしていただくと美味しく召し上がれます。

※ご注意

- ・ 冷凍室にて保存し、賞味期限内にお召し上がりください。また、再冷凍しますと品質が変わる恐れがありますので、お避けください。
- ・ 加熱後は熱くなりますので、火傷にご注意ください。

ご質問、お問い合わせは、

☎〇二一〇・六六・六六一（平日〇時〜七時）

ご贈答品は左記ホームページから

ご注文・ご決済いただけます。

<https://www.minokichi.net>

