

トムヤムクン・ヌードル

Premium
プレミアム

美味しく召し上がって頂く方法 (2皿分)



1. Allow product to thaw. For 6-8 hours in fridge.
Rice vermicelli also decompress at the same time.
冷蔵庫に6~8時間おいて解凍します。

シャーベット状になってきたらあと少し、氷の固まりがなくなるまで解凍してください。冬期は常温解凍も可能です。(※解凍時間は庫内温度や室温によって異なります。製品の具合をみてシャリシャリの手触りになったらほぼ解凍が終わりです。解凍された状態で室温で放置すると製品が痛みますので、ご注意ください。)
*付属の麺(ビーフン)も同時に解凍しておきます。



2. Reheat it in a pot for about 7 mins. On a medium heat.
中火で7分ほど温めます。

焦げ目が付かないように、オタマ等でかき混ぜながら中火で7分ほど温めます。



3. boil water in another pot boiled 30 seconds noodles that was thawed at ①, eliminate the water in a colander.
別の鍋にお湯を沸かし①で解凍した麺を30秒
ボイルし、ザルで水を切ります。



3. Bon appétit!
出来上がりです。

ビーフンを器に入れ、トムヤムクンスープを入れます。お好みでパクチー・茹でもやしを入れてもお楽しみ頂けます。

追加のご注文は

(web から) <http://www.taikokusenmon.com>

(メールで) order@taikokusenmon.com

(電話で) 03-3438-2400 (月~金 15:00~17:00)

タイ国専門食堂