

肉肉もつ鍋の美味しい食べ方



鍋職人直伝

ご準備いただく材料 例:4人前

- キャベツ半玉
- ニラ1束

- もやし300g
- ゴボウ(笹がき)60g

- 豆腐(絹)半丁

1 はじめに

お鍋にもつ鍋スープ1袋とお水を加えます。

醤油スープの場合→300cc

味噌スープの場合→400cc

塩スープの場合→450cc

辛味噌スープの場合→300cc

※お試し用もつ鍋お買い上げの客様は、

お試し醤油スープ→250cc

お試し味噌スープ→300cc

※芳々亭の小腸ではなくミックスホルモンを使用の場合は、一度水洗いをしてください。

2 材料を入れる

お水を加えたもつ鍋スープに、国産牛ホルモン・芳寿豚スライス・古処鶏つみれ・もやし・ゴボウ・豆腐・キャベツ・ニラの順に材料を入れ、煮込みます。

〈POINT〉

芳々亭の国産牛ホルモンは下茹でせずそのまま調理ができます。古処鶏つみれは、スプーンの上で丸めると綺麗な丸いつみれが作れます。

3 もつ鍋完成

キャベツがしんなりしてきたら完成です。

お好みでニンニク・鷹の爪・柚子胡椒を入れても美味しく頂けます。

4 最後のメ

最後のメはコラーゲンたっぷりのもつスープに

特製メちゃんぼん麺を入れてお召し上がりください。

それでもスープが残ったら・・・ごはん・生卵・ねぎなどを入れ、雑炊にしても美味しく頂けます。



\\ **ぷりっぷりで旨味たっぷりの** 大ぶりのホルモンをお召し上がりいただくために //

ホルモンは事前に**解凍してから**ご使用ください

冷蔵庫で自然解凍

お召し上がりの前日に冷凍庫から冷蔵庫に移し自然解凍します。

一番
おすすめ!

常温で解凍

冷凍庫から取り出し、常温で解凍します。3～6時間程で解凍できます。

流水で解凍

冷凍庫から取り出し、袋のまま流水で解凍します。5～10分で解凍できます。