

鶏団子とパクチー、ネギのアジアン鶏パイタン鍋

個性派、エスニックパイタン鍋！

ジャンル

アジア・エスニック他

鶏団子とパクチー、ネギのアジアン鶏パイタン鍋



製品番号・製品名



季節

商品部類

鍋つゆ

33455鶏パイタンスープの素

材料

冷凍鶏だんご
もやし
長ネギ
万能葱
パクチー
【スープ】
ブラックペッパー
輪切りとうがらし
鶏パイタンスープの素
水

作り方

【準備】
1. 冷凍鶏だんごは電子レンジ500Wで1～2分加熱する。
2. 長ネギは斜め切り、万能葱は小口切り、パクチーは適当な大きさにカットする。

【調理】
1. 鍋に分量の鶏パイタンスープ、水、輪切りとうがらし、ブラックペッパーを入れる。
2. 1をコンロにかけ熱して、鶏だんご、もやし、長ネギ、万能葱、パクチーを加えて提供する。

《調理時における特記事項》

業務用冷凍鶏だんご（加熱済）はナンコツ入りや野菜入りなどが流通しています。

《提供時における特記事項》

居酒屋業態向け、お酒に合う鍋ということで、塩味が効いた仕上げとなっています。

調理時間

2分

分量

2人分