

日式辣味噌沾麵



日式味噌沾麵(Tsukemen)冷食或熱食都可以，沾麵畢竟是將麵條用沾汁刷過入口，味道比拉麵溫順許多，不同的風格。麵條沾上濃郁醬汁，所以用闊麵條更加適合有掛汁的效果。

沾麵的靈魂是濃濃的湯頭，慷慨地用了乾蔥、蒜、薑煮出香味再混合味噌、雞湯、鰹魚高湯熬煮湯汁完全融合，味道醇厚，一道做法簡單的沾麵，不妨一試。



材料：

闊麵條	120克
味噌	2湯匙
乾蔥蓉	3茶匙
蒜蓉	1茶匙
薑蓉	1湯匙
蔥	2條 (切蔥花)
醬油	1湯匙
辣椒油	1/2茶匙
雞湯	1杯
日式昆布鰹魚高湯	1/2杯
水	1 1/2杯
糖	1茶匙
芝麻	適量
七味粉	適量
油	適量

做法：

1. 平底鍋加油燒熱後，轉中火爆香蒜蓉、薑蓉和乾蔥蓉，煮至乾蔥顏色轉透明，約3-4分鐘。(圖A)
2. 加入醬油和味噌慢慢推開醬料至完全融合。(圖B)
3. 加水、糖、雞湯和日式昆布鰹魚高湯煮滾後轉小火煮15分鐘。
4. 關火後加入辣椒油、麻油和芝麻，將沾醬盛起待涼。(圖C)
5. 按麵條包裝指示將麵條煮熟後，過冰水，瀝乾備用。
6. 沾醬灑上蔥花和七味粉。(圖D)
7. 將麵條盛盤，配上沾醬即可食用。(圖E)