

## Preparation List

## 準備リスト

Level  
レベルIntermediate  
中級Duration  
時間2 hours  
2時間Chicken Ramen  
チキンラーメン

## Ingredients 食材 (serves 1 1人分)



- 100g all-purpose flour  
or 50g Cake flour + 50g Bread flour
- 1/3 tsp Baking soda
- Starch (for sprinkle the dough)
- 2 Chicken wings
- 1/8 Onion
- 15g Carrot
- 12g Green onion
- 20g Boiled sweet corn

- 中力粉 100g  
または薄力粉、強力粉 各50g
- 重曹 小さじ1/3
- 片栗粉(打ち粉) 適量
- 鶏手羽元 2本
- 玉ねぎ 1/8個
- 人参 15g
- ネギ 12g
- 茹スィートコーン 20g

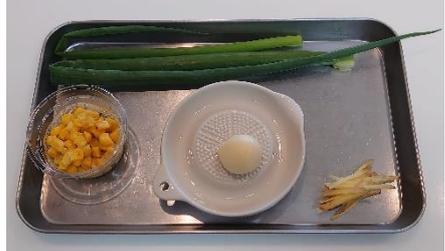


## 【Seasonings】

- Water
- Coarse salt or salt
- Sugar
- Soy sauce
- Thin soy sauce (if available)
- Sake
- Mirin (sweet sake)
- Sesame oil
- Ginger
- Garlic
- Pepper

## 【調味料】

- 水
- 粗塩または塩
- 砂糖
- 濃口醤油
- 薄口醤油
- 酒
- みりん
- ゴマ油
- 生姜
- ニンニク
- コショウ



## Kitchen utensils 台所用品



- Left photo : Pots (1 large, 1 medium), 2 large bowls, 2 strainers, rolling pin, spatula, measuring cups (1 large, 1 small), cooking paper, strong plastic bag
- Others : 2-3 stoves, small frying pan, cutting board, kitchen knife, cooking chopsticks, vat or plate, grater, scale, tablespoon, teaspoon, fork

- 左の写真: 鍋(大1・中1)、ポウル大2つ、ザル2つ、麵棒、ゴムべら、計量カップ(大1・小1)、クッキングペーパー、丈夫なビニール袋
- その他: コンロ2~3台、フライパン(小)、まな板、包丁、料理箸、バットまたは皿、すりおろし器、量り、大さじ、小さじ、フォーク(大)

## 【Tableware】

- Ramen bowl (large bowl), chopsticks

## 【食器】

- ラーメン鉢、箸

