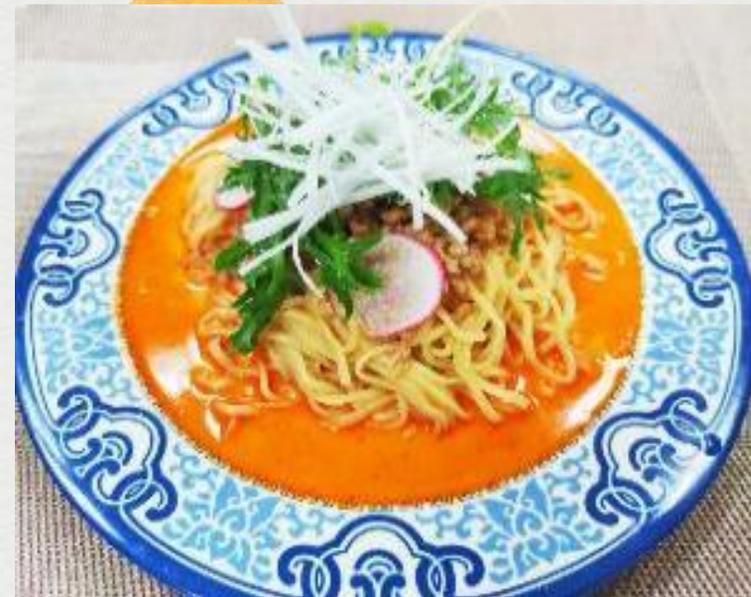


## 豆乳担担芝麻冷面



### 【做法】

1. 煮面后，用冰水把面冷却一下
2. 炒猪肉末后，放入【**香港担担调味液10g**】混合。冷却。
3. 【**原味豆乳饮料50g**】和【**香港担担调味液40g**】混合。冷却。
4. 盘子里放入①后倒入③的调味液，面上放上②和其他蔬菜

## 爆辣冷拌面



### 【做法】

1. 煮面后，用冰水把面冷却一下
2. 【**爆辣酱15g**】和【**盐味烧肉调味液30g**】和面条好好搅拌一下。
3. 把食材摆放在②的面条上，就完成了

## 日式冷面



### 【食材】

荏原 寿喜烧调味液60g，醋60g  
火腿切丝30g，番茄2片，黄瓜丝15g，炒蛋丝20g  
面条1份

### 【做法】

1. 煮面后，用冰水把面冷却一下
2. 把食材摆放在面上。
3. 寿喜烧和醋混合后，浇在面上就完成了。

## 色拉担担芝麻面



### 【食材】

荏原 香港担担调味液40g  
猪肉片40g，色拉60g，面条1份

### 【做法】

1. 煮面后，用冰水把面冷却一下
2. 煮猪肉片后用冰水把面冷却一下
3. 把色拉和②放在面上，放入香港担担调味液

## 辛肉冷面



### 【食材】

荏原 鲑鱼风味调味液 30g，冷水30g，辣油g  
猪肉片60g，黄瓜丝10g，泡菜20g，大葱丝5g，  
面条1份

### 【做法】

1. 煮面后，用冰水把面冷却一下
2. 鲑鱼汁和冷水和辣油混和一下。
3. 把食材放摆在面上就完成了。

## 和风拌面



### 【食材】

荏原 鲑鱼风味调味液 30g  
岩谷 速冻激辛麻辣肉酱 50g  
萝卜泥10g，黄瓜丝15g，大叶丝2片，木鱼花  
适量，鸡蛋1个，火腿15g，番茄小块20g

### 【做法】

1. 煮面后，用冰水把面冷却一下
2. 把食材和鲑鱼汁放摆在面上就完成了