

㊦ パスタ (下記参照) の作り方

☆手順①で解凍したソースは
冷蔵庫保管の上、
必ず当日中にお召し上がり
下さい。



- ①ソースを冷蔵庫で1時間ほど解凍する
- ②パスタ用の鍋とソース用の鍋を用意し たっぷりの水を入れて沸騰させる
- ③パスタを袋から出し冷凍のまま沸騰したお湯で4分ほど茹でる
- ④解凍したソースを袋のまま火を止めた鍋で3分間温める
- ⑤よく湯切りしたパスタをお皿に盛り温めたソースをかけて完成！
海苔をトッピングすると Goodです！

㊧ パスタ (下記参照) の作り方

各種ソースは冷凍(袋)のまま
沸騰したお湯で直接湯煎して
下さい。



- ①パスタ用の鍋とソース用の鍋を用意し たっぷりの水を入れて沸騰させる
- ②ソース袋を冷凍のまま沸騰したお湯で5分間湯煎する
★スープパスタソースはソース袋が入りきる位の大きめの鍋で10分ほど湯煎
- ③パスタを袋から出し冷凍のまま沸騰したお湯で4分ほど茹でる
★スープパスタは3分30秒ほど茹でる
- ④よく湯切りしたパスタをお皿に盛り温めたソースと具材をかけて完成！
(スープパスタには深めの食器を用意して下さい)
お好みで、塩などを使い味を調整して下さい

- カルボナーラ
- カルボナーラ の作り方

☆手順①で解凍したソースは
冷蔵庫保管の上、
必ず当日中にお召し上がり下さい。



- ①ソースを冷蔵庫で1時間ほど解凍する
- ②パスタ用の鍋とソース用の鍋を用意し たっぷりの水を入れて沸騰させる
- ③パスタを袋から出し冷凍のまま沸騰したお湯で4分ほど茹でる
- ④沸騰したお湯で各ソースを上記時間湯煎する
- ⑤湯切りしたパスタとソースをからめて完成！
(混ぜすぎるとソースが固まります)

カルボナーラ
は1分30秒
カルボナーラ
は2分

カルボナーラには
ブラックペッパーを挽くと
おいしさ倍増です！

㊦ パスタ

- たらこ
- たらことウニ
- めんたいこ
- めんたいこと青森田子町にんにく
- めんたいことウニ
- ウニソース
- ゴルゴンゾーラ

㊧ パスタ

- なすとベーコンのトマトソース
- 海の幸のトマトソース
- アラビアータ
- 若鶏と野菜のピリ辛トマトソース
- サーモンとほうれん草のクリームソース
- 海の幸のクリームソース
- 野菜ときこの和風ソース
- 若鶏と野菜の和風ソース
- 海の幸の和風ソース
- きのことベーコンのガーリックバターソース
- きのことぶつ切りタコのガーリックバターソース
- 海の幸のガーリックバターソース
- ミートソース
- なすとミートソース
- 青森田子町にんにくのペペロンチーノ
- 若鶏と野菜のトマトスープ
- 若鶏と野菜のクリームスープ



Home made Pasta's "Port"

この度は"ぼると"の自家製生パスタをお選びいただき、ありがとうございます。厳選された小麦粉だけを使用し、渾身を込めて作り上げたパスタをお楽しみ下さい。

おいしく召し上がって頂くための調理方法をご覧ください

ぼるとの生パスタをつくるポイント！

やけどに注意！

- 調理に使用する鍋に触れると火傷するおそれがあるため、十分にご注意ください
- ソースを温めている最中、鍋はだに長時間ソース袋が接触すると、袋の接着口が熱で溶ける可能性があります

パスタの茹で方

- 生パスタは中心の固い芯が消えた瞬間がベストの状態ですが、お好みの硬さで茹でてください
- パスタを茹でる鍋への塩は不要です
- 茹でている最中に、パスタ同士がくっつかないようにパスタをよくほぐします

さらにおいしく！

- パスタの茹であがる1分前に、ソースが温め終わるとタイミング良いです
- 乾麺と違い、生パスタはのびるスピードがとても早いです。手早く盛り付け、匂を逃さずにお召し上がりください
- 茹であがったパスタの十分な湯切りが大切なポイントです！

ご連絡先

ご意見や感想、お気づきの点などがございましたら、ぜひこちらまでご連絡ください

住所：青森県八戸市湊高台2丁目13-3

Tel：0178-31-6000

E-mail：pasta-fresca.mail@

apost.plala.or.jp

詳しい作り方は裏面をご覧ください