이미지들은 소비자의 이해를 돕기 위해 연출된 이미지입니다.

사천식의 마라 우육탕

홍소우육탕면

#정지선세프 #티엔미미 #대표메뉴
#사천여행의_필수 #이젠_집에서_즐기자

얼얼한 마라국물에 우삼겹이 풍성하게 올라가 든든하게!

조리기준	조리시간	냉장보관
1인분	약 10분	10°C이하

도마, 칼 필요없이 라면처럼 간단하게!
ANYONE CAN COOK!

현지에 가지않고 즐길 수 있는 이색 중식 요리

사천 여행의 필수 먹템 홍소뉴러우미면
매콤 고기국수의 시작, 원조 사천의 대표 탕면
이제는 집에서도 맛살임없이 밀키트 하나로!

CHECK POINT

- **정지선 세프**의 트렌디한 중식, **티엔미미**
- 안심할 수 있는 **HACCP**인증
- 집에서 즐기는 **이색 중식** 요리
- 소가구도 부담 없는 **1인분**

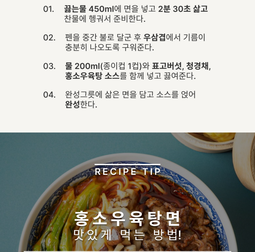
POINT 01

정지선 세프의 꼼꼼한 조이스 생라멘면

딤섬의 여섯의 면의 기준은 어울림, 편리함, 맛, 식감, 건강

POINT 02

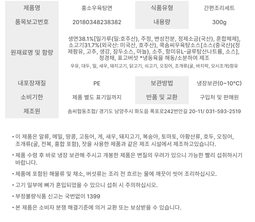
멋과 맛을 담는 인스타템 토핑 청경채, 표고버섯



PRODUCT INFORMATION

사천식의 마라 우육탕

홍소우육탕면



*사용기한은 구매시기에 따라 상이합니다.

홍소우육탕면 구성

① 생라멘면 ③ 홍소우육탕스소
② 소고기(우삼겹) ④ 아채팩(청경채, 표고버섯)

RECIPE

01. **끓는물 450ml**에 면을 넣고 **2분 30초 삶고** 찬물에 헹궈서 준비한다.
02. 팬을 중간 불로 달군 후 **우삼겹**에서 기름이 충분히 나오도록 구워준다.
03. **물 200ml**(종이컵 1컵)와 **표고버섯, 청경채, 홍소우육탕 소스**를 함께 넣고 끓여준다.
04. 완성그릇에 삶은 면을 담고 소스를 얹어 **완성**한다.

RECIPE TIP

홍소우육탕면 맛있게 먹는 방법!

- 우삼겹은 바싹하게 익혀주세요. 육수와 만나면 부드러워져요.
- 헹궈낸 면은 뜨거운물에 살짝 데쳐서 드시면 더욱 쫄깃합니다.

제품 정보고시

제품명	홍소우육탕면	식품유형	간편조리세트
품목보고번호	2018034823823B2	내용량	300g
원재료명 및 함량	생면:38.1%[밀가루(밀:호주산), 주정, 변성전분, 정제소금(국산), 콘정제유], 소고기:33.3%[우삼겹: 미국산, 호주산], 홍소우: 육(육사육포소스)[소스[홍국(국산)정제탈지, 고추, 생강, 참두소스, 마늘], 소주, 향미유], 글루탐산(1.6)], 소스[, 정향제, 포고[비닐 *사용육물 육물소포]]아채 채조 무유, 대두, 밀, 새우, 돼지고기, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 바지락, 모시조개)함유
내포장재질	PE	보관방법	냉장보관(0~10°C)
소비기한	제품 별도 표기일까지	반품 및 교환	구입처 및 판매원
제조원	솔씨밸류조합/ 경기도 남양주시 화도읍 화포로242번안길 20-11/ 031-593-2519		

- 이 제품은 달걀, 메밀, 땅콩, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산염, 호두, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣을 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고있습니다.
- 제품 수령 후 바로 냉장 보관해 주시고 개봉한 제품은 반절의 우려가 있으니 가능한 빨리 섭취하시기 바랍니다.
- 제품의 포장된 패킹 및 재소, 버섯류는 조리 전 흐르는 물에 깨끗이 씻어 조리하십시오.
- 고기 등부재 뼈가 분실되었을 수 있으니 섭취 시 주의하십시오.
- 부정불량식품 신고는 국번없이 1399
- 본 제품은 소비자 분쟁 해결기준에 의거 교환 또는 보상받을 수 있습니다.