

【ラーメン技術教本】

第1章 スープの技術

麺や維新（醤油らぁ麺）
麺処 まるは BEYOND（中華そば醤油）
饗 くら菘（塩そば）
麺処 銀笹（銀笹塩ラーメン）
我流麺舞 飛燕（魚介鶏塩白湯）
東京スタイルみそらーめん ど・みそ 京橋本店（特みそこってりらーめん）
味噌らぁめん 一福（味噌らぁめん）
麺や 庄の（らーめん）
麺処 ほん田（濃厚豚骨魚介らーめん）
らぁ麺 胡心房（味玉らぁめん）
麺屋 藤しろ（濃厚鶏白湯ラーメン）
麺劇場 玄瑛 六本木店（XO 醤薫イペリコの玄瑛流ラーメン）
つけめん TETSU 千駄木本店（つけめん）
貝汁らぁめん こはく（琥珀醤油麺）
創作麺工房 鳴龍（担担麺）
支那ソバ かづ屋（担担麺）

第2章 製麺の技術

麺や庄の
麺劇場 玄瑛 六本木店
つけめん TETSU 千駄木本店

中華麺のバリエーション

第3章 トッピングの技術

饗 くら菘（チャーシュー）
麺処 ほん田（チャーシュー）
創作麺工房 鳴龍（肩ロースチャーシュー、豚バラチャーシュー）
麺や維新（鶏チャーシュー）
支那ソバ かづ屋（ワンタン）
麺処 銀笹（鯛つみれ）
麺屋 藤しろ（豊潤味付け玉子、煮タケノコ）

らぁ麺 胡心房（メンマ）

第4章、第5章 メニューバリエーション／店づくり、営業について

麺や維新

麺処 まるは BEYOND

饗 くらね

麺処 銀笹

我流麺舞 飛燕

東京スタイルみそらーめん ど・みそ 京橋本店

味噌らぁめん 一福

麺や 庄の

麺処 ほん田

らぁ麺 胡心房

麺屋 藤しろ

麺劇場 玄瑛 六本木店

つけめん TETSU 千駄木本店

貝汁らぁめん こはく

創作麺工房 鳴龍

支那ソバ かづ屋

香味油のつくり方

麺処 まるは BEYOND／饗 くらね／我流麺舞 飛燕／麺や 庄の

ラーメン素材図鑑