



면(麵)·소스 전문기업

— 신(新)메뉴를 활용한 —
학교급식 레시피북
20/25
— 1학기 —



www.noodlelovers.com



신(新)메뉴

한식	닭개장칼국수	03
일식	마제소바	04
	가츠동	05
	치돈 로제 크림우동	06
중식	마라짜장면	07
양식	에그인헬 파스타	08
	청양크림 파스타	09
동남아	감바스팟타이 & 김말이	10
분식	옥천물쫄면 & 깐풍탕수육	11
	매콤로제떡볶이 & 튀김무침	12
	돈떡세트	13

기본메뉴

한식	쟁반막국수 / 들기름막국수	14
	멸치국수 / 고기국수	15
	쌀쫄면 순두부 / 감자 수제비	16
일식	차슈 돈코츠라멘 / 매콤 차슈 돈코츠라멘	17
	새우튀김우동 / 해물볶음우동	18
중식	탄탄면 / 얼큰짬뽕	19
	짜장면 / 마라탕	20
양식	투움바 파스타 / 미트볼로냐 파스타	21
동남아	양지쌀국수 / 매콤쌀국수	22
분식	비빔쫄면 / 짜장떡볶이	23

세상의 모든 면(麵) 이야기가 궁금하다면
누들플래닛 웹진을 무료로 구독해보세요.
noodleplanet.co.kr





한식 닭개장칼국수

재료 및 1인분량(g)

주재료

학.칼국수 180g
밀국물닭육수 8g
물 200ml

부재료

닭가슴살 30g
양파 10g
고사리 10g
대파 20g
느타리버섯 20g



레시피

- 1 닭가슴살은 삶아서 먹기 좋은 사이즈로 찢고, 양파와 대파는 슬라이스해서 준비한다.
- 2 식용유에 대파를 넣고 볶아 파기름을 충분히 만든 후 고추가루와 마늘, 간장, 닭가슴살을 넣고 볶아준다.
- 3 2번에 물과 밀국물 닭육수, 닭가슴살, 야채를 넣어 끓인다.
- 4 끓는 물에 냉동칼국수를 1분간 해면한 뒤 찬물로 행구어 물기를 제거한다.
- 5 칼국수에 끓인 닭개장 육수를 부어 마무리한다.

TIP 미니등심돈까스는 오븐을 180℃ 예열시킨 후 냉동상태의 제품을 겹치지 않게 넣고 15분간 조리한다.

추천 식단 구성



면사랑 추천제품



냉동 학.칼국수 1.15kg (230g×5ea)



실온 프리미엄 밀국물닭육수 1.8L

대체가능 제품



실온 생칼국수 1kg (167g×6ea)

사이드 품목



냉동 갇튀김미니 등심돈까스 1kg (20g×50ea)



실온 찍어먹는 돈까스소스 2kg



일식 마제소바

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
학.사누끼우동(일반면) 200g
마제소바소스 80g
- 부재료
부추 10g
대파 10g
계란 60g
김가루 0.5g



레시피

- 1 부추와 대파는 송송 썰어준다.
- 2 계란은 스크램블에그로 준비해준다.
- 3 솥에 마제소바소스를 붓고 끓여준다.
- 4 끓는물에 사누끼우동면을 넣고 2분간 해면 후 찬물에 2~3회 헹궈준다.
- 5 배식 시 우동면-마제소바소스, 쪽파, 대파, 스크램블에그, 김가루 순으로 배식한다.

추천 식단 구성



면사랑 추천제품



냉동 학.사누끼우동
(일반면) 1kg
(200g×5ea)



냉장 마제소바
소스 2kg

대체가능 제품



냉동 학.가면발우동
(국물용) 1.15kg
(230g×5ea)



냉동 학.사누끼우동
(굵은면) 1kg
(200g×5ea)

사이드 품목



냉동 생고구마
야채튀김 1.5kg
(25ea)



실온 오뎅육수
1.8L



일식 가츠동

재료 및 1인분량(g)

● 주재료

통등심돈까스 80g
학.프.메밀장국 25g

● 부재료

밥 210g
계란 20g
양파 25g
대두유 5g
쪽파 5g
물 100g
전분물 20g(전분 4g+물 16g)



레시피

- 1 양파와 쪽파를 3mm로 얇게 썰어 준비한다.
- 2 달걀은 스크램블에그로 만들어 준비한다.
- 3 통등심돈까스는 175℃ 기름에서 6~7분간 튀긴 후 길게 썰어준다.
- 4 냄비에 기름을 두르고 양파가 갈색빛이 나도록 충분히 볶아준다.
- 5 양파를 볶아둔 냄비에 학.프.메밀장국과 물을 넣고 10분간 끓여준 뒤 전분물 넣어 소스를 만들어준다.
(학.프.메밀장국:물 = 1:4)
- 6 그릇에 밥을 담아내고, 스크램블에그, 돈까스, 덮밥소스를 올려내고 쪽파를 뿌려 배식한다.

추천 식단 구성



● 면사랑 추천제품 ●



냉동 통등심돈까스
800g
(80g×10ea)



실온 학.프.메밀장국
1.8L

● 대체가능 제품 ●



냉동 등심돈까스800g
(80g×10ea)



냉동 등심치즈돈까스1kg
(100g×10ea)

● 사이드 품목 ●



냉동 학.사누끼우동
(일반면)1kg
(200g×5ea)



실온 홋카이도
다시이리
미소 1kg



일식

치돈 로제 크림우동

재료 및 1인분량(g)

주재료

학.사누끼우동(일반면) 80g
등심치즈돈까스 100g
매콤로제소스 70g

부재료

양파 10g
파슬리 후레이크



레시피

- 1 등심치즈돈까스 100g은 냉동상태의 돈까스를 175℃ 기름에서 6분~7분 튀긴 후 길게 썰어준다.
- 2 양파를 5mm로 잘라 대두유를 넣고 솥에서 볶아준다.
- 3 볶아 놓은 양파에 매콤로제소스를 넣어 약불로 끓여준다.
- 4 우동면을 삶아 면기에 설텩하고 매콤로제소스를 부어준다.
- 5 설텩된 면위에 튀겨준 돈까스를 올리고 파슬리를 뿌려서 마무리한다.

추천 식단 구성

두부카프리제 새우브로컬리볶음 깍두기 푸실리샐러드



면사랑 추천제품



냉동 학.사누끼우동 (일반면) 1kg (200g×5ea)

냉동 등심치즈 돈까스 1kg (100g×10ea)

냉장 매콤로제 소스 2kg

대체가능 제품



실온 로제 소스 2kg

냉동 등심돈까스 1kg (100g×10ea)

사이드 품목



실온 빌라 그리멜리 발사믹 글레이즈 500ml

실온 물리자나 삼색푸실리 500g



중식 마라짜장면

재료 및 1인분량(g)

- **주재료**
학.중화면 200g
마라소스 35g
볶음춘장 50g
- **부재료**
양파 40g
양배추 20g
호박 10g
돈육 30g



레시피

- 1 양파, 양배추, 호박을 사각형 기준으로 잘라주고, 돈육은 먹기 좋은 크기로 다져준다.
- 2 돈육을 볶은 후 돈육이 어느정도 기름이 나오면 양파, 양배추, 애호박을 넣고 같이 볶아준다.
- 3 1번의 야채가 어느정도 익으면 볶음춘장과 마라소스를 넣고 가볍게 볶아준다.
- 4 물과 전분을 넣어가며 간을 맞춰준다.
- 5 끓는물에 중화면을 넣고 1분간 해면 후 꺼내어 찬물에 헹군 후 짜장소스와 함께 배식한다.
- 6 기호에 따라 고명으로 오이 또는 완두콩을 올려준다.

추천 식단 구성



● 면사랑 추천제품 ●



냉동 학.중화면 1kg (200g×5ea)



실온 마라소스 2kg



냉장 볶음춘장 2kg

● 대체가능 제품 ●



냉동 프.짜장소스 1kg

● 사이드 품목 ●



냉동 멘보샤 1kg (25g×40ea)



실온 스위트칠리소스 2kg



양식 에그인헬 파스타

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
몰리자나펜네 50g
토마토소스 160g
- 부재료
양파 15g
베이컨 15g
파프리카 5g
고춧가루 3g
계란 60g
모짜렐라치즈 30g
대두유 15g



레시피

- 1 끓는물에 몰리자나 펜네를 11분간 삶은 후 오일을 발라둔다.
- 2 양파, 베이컨, 파프리카는 5mm로 잘라 솔에 대두유를 넣고 볶아준 후 고춧가루를 넣어 섞어준다.
- 3 팬에 펜네와 볶은재료를 넣고 토마토소스, 계란, 모짜렐라치즈 순으로 올려준다.
- 4 오븐에 구워 완성한다.

추천 식단 구성



면사랑 추천제품



실온 몰리자나펜네 500g



냉장 토마토소스 2kg

대체가능 제품



실온 몰리자나삼색 푸실리 500g



냉장 미트볼로냐소스 1kg

사이드 품목



냉동 순살치킨 1kg (27g×38ea)



양식

청양크림 파스타

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
학.프.스파게티 170g
크림소스 160g
- 부재료
양파 10g
베이컨 15g
청양고추 1g
대두유 15g



레시피

- 1 양파와 베이컨을 5mm로 잘라 대두유를 넣고
솔에서 볶아준다.
- 2 볶은 재료에 크림소스, 다진 청양고추를 넣어 끓여준다.
- 3 끓는물에 스파게티를 30초간 해면 후 오일을 발라준다.
- 4 삶은 면, 청양크림소스를 순으로 배식한다.

추천 식단 구성

모짜렐라토마토샐러드 가라아게 오이피클 레몬에이드



면사랑 추천제품

프리미엄



냉동 학.프.스파게티
850g (170g×5ea)



냉장 크림소스
2kg

대체가능 제품

프리미엄



냉동 프.스파게티
850g (170g×5ea)



냉장 학.크림베이스
1kg

사이드 품목



실온 빌라 그리멜리
발사믹글레이즈
500ml



냉동 가라아게 1kg
(27g×37ea)



냉동
아

감바스팟타이 & 김말이

재료 및 1인분량(g)

주재료

우리쌀생쌀국수PHO 80g

굴소스 7.5g

학.야채김말이 75g

부재료

자숙새우 20g, 모듬해물 10g

건새우 2g, 부추 5g

계란 20g, 숙주 20g

양파 10g, 레몬 1g

베트남고추 0.5g, 피쉬소스 7.5g

다진마늘 1g



레시피

- 1 야채김말이는 오븐을 180℃ 예열시킨 후 냉동상태의 제품을 겹치지 않게 넣고 15분간 조리한다.
- 2 마늘, 베트남 고추를 볶아 기름을 내고, 계란은 스크램블로 따로 만들어 준비한다.
- 3 소스를 배합한다. (굴소스:피쉬소스=1:1)
- 4 2번에서 낸 기름에 자숙새우, 모듬해물, 건새우를 넣고 볶아준다.
- 5 생쌀국수면과 물을 팬에 넣고, 소스15g와 숙주, 부추, 스크램블, 해물을 넣고 볶아준다.
- 6 팟타이 위에 레몬 슬라이스 한 것을 올려준 후 김말이를 옆에 데코로 올려준다. (김말이 3개씩)

TIP 취향에 따라 팟타이 위에 땅콩분태를 뿌려준다.

추천 식단 구성

마늘불고기볶음밥 열대과일 무피클초절임 튀김새우샐러드



감바스 팟타이/야채김말이

계란파국

면사랑 추천제품



냉장 우리쌀생쌀국수 PHO(포) 1kg



냉장 굴소스 2kg



냉동 학.야채김말이 1kg (25g×40ea)



냉동 생쌀국수 PHO(포) 1kg

대체가능 제품

사이드 품목



냉동 프.튀김새우 300g (30g×10ea)



실온 프.밀국물멸치육수 1.8L



분식

옥천물쫄면 & 간pong탕수육

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
학.쫄면(자른쫄면) 140g
밀국물멸치육수 13g
물 200ml
- 부재료
계란 30g
돈육민찌 15g
대파 2g
유부 5g
김가루 0.1g



레시피

- 1 대파 슬라이스와 돈육민찌를 준비한다.
- 2 돈육민찌는 기름에 볶아 고명으로 준비한다.
- 3 프.밀국물멸치육수를 물과 1:15비율로 희석하여 끓인 후 계란을 풀어준다.
- 4 끓는 물에 쫄면을 넣어 4분간 삶은 뒤, 찬물에 2-3회 헹궈준다.
- 5 쫄면에 끓인 육수를 부어 대파, 유부, 김가루, 돈육민찌 고명을 올려 마무리한다.

추천 식단 구성



• 면사랑 추천제품 •



냉동 학.쫄면 (자른쫄면) 1kg



실온 프.밀국물멸치육수 1.8L

• 대체가능 제품 •



냉동 통등심 껌바로우 1kg

• 사이드 품목 •



냉동 통등심탕수육 1kg



냉장 간pong소스 2kg



분식

매콤로제떡볶이 & 튀김무침

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
누들밀떡 120g
매콤로제소스 100g
물 20ml
- 부재료
어묵 20g
대파 3g
삶은달걀 1개(50g)



레시피

- 1 파는 5cm 썰고 어묵은 먹기좋은 사이즈로 썰어 준비한다.
- 2 매콤로제소스를 넣어 끓인다.
- 3 소스가 끓기 시작하면 누들밀떡과 어묵, 대파를 넣고 익을 때 까지 저어주면 완성이다.
- 4 삶은 달걀은 1개씩 배식한다.

TIP 초등학생도 맛있게 먹을 수 있어요!

추천 식단 구성



• 면사랑 추천제품 •



냉동 누들밀떡 2kg

냉장 매콤로제소스 2kg

• 대체가능 제품 •



냉장 밀떡볶이 1kg

실온 떡볶이 분말소스 (매운맛) 1kg

• 사이드 품목 •



냉동 부드러운잡채 납작만두 (27g×44ea)

냉동 학.야채 김말이튀김 1kg(25g×40ea)



분식 돈뎅(미니돈까스+뎅)세트

재료 및 1인분량(g)

주재료

한입뎅볶이 65g
사각어묵 15g
뎅볶이액상소스 70g
갓튀긴 미니등심치즈돈까스 100g

부재료

양파 5g
양배추 15g
대파 3g



레시피

- 1 갓튀긴 미니등심치즈돈까스는 오븐을 180℃로 예열시킨 후 냉동상태의 돈까스를 겹치지 않게 넣고 15분간 조리한다.
(바삭함이 사라질 수 있기에 뎅볶이와 따로 비치한다.)
- 2 뎅은 찬물에 불려두고, 양파, 대파는 채썰어서 준비, 양배추는 30x30 다이스로 준비한다.
- 3 냄비에 물200ml와 뎅볶이액상소스70g을 넣고 소스가 끓기 시작하면 양파와 양배추, 사각 어묵, 한입뎅볶이를 넣어 5분간 잘 저어주며 조리한다.
(국물에 미니돈까스를 찍어먹어야하기 때문에 국물의 양은 넉넉하게 준비한다.)
- 4 마지막에 대파도 넣어준 후, 미니돈까스 5개씩 곁들여 배식한다.

추천 식단 구성

잡채남작만두

스틱단무지&피클 요거트푸딩 황도샐러드/키위



돈뎅세트

미니잔치국수

면사랑 추천제품



냉장 한입뎅볶이 1kg



냉동 갓튀긴 미니등심 치즈돈까스 1kg (20g×50ea)



실온 뎅볶이 액상소스 2kg

대체가능 제품



냉장 구멍뎅볶이 1kg



냉동 부드러운잡채 납작만두 1.2kg (27g×44ea)



실온 잔치국수 소면 3kg



실온 프.밀국물 멸치육수 1.8L

사이드 품목

한식 쟁반막국수

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
쟁반막국수 140g
다용도비빔장 35g
프.김장동치미 냉면육수 15ml
- 부재료
양배추 17g, 적채 10g
오이 14g, 김가루 1g



레시피

- 채소들을 세척한다.
- 양배추, 적채, 오이는 길게 채썬다.
- 끓는 물에 면사랑 쟁반막국수를 넣고 부드러워질 때까지 약 2분간 삶는다.
- 면이 풀어지면 건져서 찬물에 3~4회 충분히 헹군 후 물기를 빼고 1인분씩 사리를 만든다.
- 그릇에 쟁반막국수 사리를 담고 준비한 고명을 얹은 뒤 면사랑 다용도비빔장과 프리미엄 김장동치미육수를 넣은 뒤 김가루를 올려 마무리한다.

면사랑 추천제품



한식 들기름막국수

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
구수한메밀국수 90g
학.프.메밀장국 9g
들기름 10g
- 부재료
김가루 1.5g
참깨 0.5g



레시피

- 구수한메밀국수는 끓는 물에 4분 30초 삶은 뒤 찬물로 헹구어 물기를 제거한다.
- 면에 학.프.메밀장국과 들기름, 김가루, 참깨를 넣어 섞어준다.
- 섞어준 면을 배식한다.

면사랑 추천제품



한식 멸치국수

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
잔치국수 소면 80g
밀국물 멸치육수 16ml
- 부재료
애호박 고명 10g, 달걀 고명 25g
다진 소고기 고명 10g
양파 16g, 부추(당근) 5g
대파 2g, 소고기 양념 2g



레시피

- 1 면사랑 밀국물 멸치육수를 물과 1:12 비율로 희석하여 끓인다.
- 2 대파는 잘게 다지고, 부추, 애호박은 채썰어 소금을 살짝 뿌린다.
- 3 고기를 얇게 채 썰어서 소고기 양념[간장 1t+참기름 1/4t+마늘 1/4t]한다.
- 4 팬을 달궈 식용유를 두른 뒤 살짝 볶는다.
- 5 애호박, 양파는 식용유를 두른 팬에 살짝 볶으며 소금으로 간을 해준다.
- 6 면사랑 잔치국수소면을 끓는 물에 3분 30초간 삶은 뒤, 찬물에 2~3회 헹군다.
- 7 삶은 소면에 육수를 붓고 준비한 고명을 올려 마무리한다.

면사랑 추천제품



실온 잔치국수 소면 3kg



냉동 소면 1kg (200gx5ea)



실온 프.밀국물 멸치육수 1.8L

한식 고기국수

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
우리쌀생쌀국수소면 100g
프.밀국물사골육수 13g
돈사태 50g
- 부재료
당근 10g, 양파 8g
애호박 8g, 대파 5g



레시피

- 1 돈사태는 삶아 얇게 슬라이스해서 준비한다.
- 2 야채는 채썰 후, 볶아서 준비한다.
- 3 밀국물사골육수를 1:15 비율대로 희석하여 끓여준다.
- 4 우리쌀생쌀국수소면은 끓는 물에 약 5초간 데치고, 찬물로 여러 번 헹군 후 물기를 제거한다.
- 5 그릇에 준비한 소면과 고명을 올리고 육수를 부어 배식한다.

TIP 사리를 틀거나, 사리틀기 어려울시 배식전 면을 찬물에 헹귀 풀은 후 배식해 주세요.

면사랑 추천제품



냉장 우리쌀 생쌀국수 소면 1kg



실온 잔치국수 중면 3kg



실온 프.밀국물 사골육수 1.8L

한식 쌀쫄면 순두부

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
우리쌀쫄면 50g, 순두부 50g
해물짬뽕육수 5g
- 부재료
오징어(채) 15g, 바지락살 10g
애호박 10g, 양파 10g, 팽이버섯 5g
당근 5g, 대파 1g, 고추기름 2g
고춧가루 1g, 달걀 12g, 소금, 국간장



레시피

- 1 쌀쫄면은 상온에 두어 해동후 덩어리를 풀어준다.
- 2 솥에 기름 두르고, 고춧가루를 넣어 살짝 볶은 후, 고추기름과 해물을 넣고 살짝 익혀준다.
- 3 준비된 야채를 넣고 살짝 볶다가 물과 해물짬뽕육수를 넣고 끓여준다.
- 4 순두부를 넣고 간을 한 후, 한소끔 끓이고 마지막에 계란을 넣어 풀어준다.
- 5 해동된 쌀쫄면은 끓는 물에 1분정도 삶은 후, 찬물로 여러 번 헹군 후 물기를 제거한다.
- 6 그릇에 쌀쫄면을 넣고 국물을 부어 배식한다.

TIP 매운정도는 매운고춧가루, 청양고추를 추가해서 조절해도 좋습니다.

면사랑 추천제품



냉동 우리쌀쫄면 1kg



냉장 해물짬뽕육수 1.8L



냉동 쌀쫄면 1kg

한식 감자수제비

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
감자수제비 20g
밀국물 바지락육수 16ml
- 부재료
해물 20g, 양파 8g
호박 5g, 당근 4g
대파 1g



레시피

- 1 채소들을 세척 후 양파는 채 썰고, 호박과 당근은 반달 썰고, 대파는 어슷 썬다.
- 2 면사랑 감자수제비를 찬물에 담가 약 30분간 해동 후, 끓는 물에 6~7분만 삶아 물기를 뺀 뒤 1인분씩 그릇에 담는다.
- 3 해물(오징어, 새우, 홍합)은 깨끗이 세척한다.
- 4 달군 팬에 기름을 둘러 각종 해물과 야채를 볶다가 물을 넣어 끓인다.
- 5 끓기 시작하면 면사랑 밀국물바지락육수를 물과 1:13 비율로 희석하여 넣은 뒤, 간을 맞춰 끓인다.
- 6 해면한 수제비에 육수를 부어 마무리한다.

TIP 해물과 야채를 볶을때 다진 마늘을 넣어 볶으면 풍미가 더 좋습니다.

면사랑 추천제품



냉동 감자수제비 1kg



실온 프.밀국물 바지락육수 1.8L

일식 차슈 돈코츠라멘

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
라멘 220g
돈코츠라멘소스 34g
돼지고기 차슈 14g
- 부재료
달걀 25g, 쪽파 5g, 양파 12g
숙주 15g, 청경채 12g, 김 2장



레시피

- 1 채소들을 세척후 숙주는 씻어 물기를 빼고, 쪽파는 0.5cm 길이로 작게 썰고, 양파는 채썰고, 청경채는 1/4로 자른다.
- 2 냉동차슈를 포장 그대로 끓는 물에 넣고 10분 중탕한다.
- 3 팬에 기름을 두르고 양파, 숙주, 청경채를 살짝 볶은 뒤에 물을 넣고 끓이면 돈코츠라멘소스와 물을 1:9 비율로 희석하여 한번 더 끓인다.
- 4 끓는 물에 라멘을 넣고 40초간 해면 후 찬물로 2~3회 헹군다.
- 5 해면한 라멘에 육수를 붓고 차슈와 계란을 올려 마무리한다.

TIP 양파, 숙주를 마늘에 볶아주면 풍미가 더욱 좋습니다.
기호에 맞게 희석 농도를 조절하세요.

면사랑 차슈돈코츠라멘 세트



일식 매콤 차슈 돈코츠라멘

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
라멘 220g
돈코츠라멘소스 34g
돼지고기차슈 14g
- 부재료
고추기름 5g, 달걀 25g
숙주 25g, 쪽파 10g
불린 목이버섯 3g, 김 2장



레시피

- 1 냉동차슈를 포장 그대로 끓는 물에 넣고 10분 중탕한다.
- 2 달걀은 삶아 껍질을 벗긴 후 반으로 자르고, 숙주는 씻어 물기를 빼고, 쪽파는 0.5cm 길이로 작게 썰고, 목이버섯은 미온수에 30분간 불린 후 채썬다.
- 3 숙주와 목이버섯은 한 번 데쳐 낸다.
- 4 돈코츠라멘소스와 물을 1:9 비율로 희석하여 한 번 더 끓인다.
- 5 끓는 물에 라멘을 넣고 40초간 해면 후 찬물로 2~3회 헹군다.
- 6 배식시 준비한 재료를 면 위에 올려 배식한다.

면사랑 차슈돈코츠라멘 세트



일식 새우튀김우동

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
학.사누끼우동 200~230g
학.프.가쓰오진 우동장국 16g
프.튀김새우 30g
우동별미고명(야채맛) 8g
- 부재료
대파 5g, 썬갓 5g, 팽이버섯 6g



레시피

- 채소들을 세척한 후, 가쓰오(진)우동장국과 물을 1:12 비율로 희석하여 육수를 끓인다.
- 대파는 0.5cm 간격으로 자르고 썬갓은 5cm로 썰고 팽이버섯은 밑동을 자르고 3g씩 가닥을 떼어준다.
- 끓는 물에 사누끼우동을 넣고 1분 30초간 해면 후 찬물에 2~3회 헹군다.
- 튀김새우를 180℃ 기름에 튀겨내고 썬갓과 우동별미고명을 올려 마무리한다.

면사랑 추천제품



일식 해물볶음우동

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
학.사누끼우동(끓은면) 200~230g
볶음해물소스(매운맛) 40~50g
- 부재료
양파 30g, 양배추 30g
청·홍피망 20g, 새우 30g
오징어 15g, 쭈꾸미 15g
달걀 20g



레시피

- 양파, 양배추, 청피망, 홍피망은 씻어서 채 썰어 준비한다.
- 새우, 오징어, 쭈꾸미는 손질하여 살짝 데쳐 준비한다.
- 팬에 식용유를 두른후 양파, 양배추, 피망, 새우, 오징어, 쭈꾸미를 볶는다.
- 끓는 물에 사누끼우동(끓은면)을 넣고 1분 30초간 해면 후 찬물에 2~3회 헹군다.
- 3번에 해면한 면과 볶음해물소스(매운맛)를 넣어 볶는다.

TIP 볶을 때 물을 20ml 정도 넣어주면 눌러 붙지 않고 조리할 수 있습니다.
채소가 부족할 경우 버섯을 추가해도 좋습니다.

면사랑 추천제품



중식 탄탄면

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
학.중화면 200~230g
프.해물짬뽕육수 15g
프.밀국물사골육수 8g
- 부재료
돼지고기민찌 10g, 대파슬라이스 3g
땅콩버터 7g, 숙주 20g, 청경채 8g, 두반장 3g
간달걀 25g, 고춧가루 3g, 콩기름 2g, 간마늘 0.5g



레시피

- 1 기름을 두른 팬에 마늘과 고춧가루를 넣고 볶아 고추기름을 만든다.
(고추기름 대체 가능)
- 2 민찌를 넣어 함께 볶아낸 뒤 물과 육수, 땅콩버터, 두반장 넣어 육수를 끓여낸다.
- 3 숙주와 청경채는 따로 데치고, 대파는 슬라이스하여 준비한다.
- 4 간달걀은 반으로 잘라 준비한다.
- 5 끓는 물에 중화면을 넣고 1분간 해면 후 찬물로 2~3회 헹구고,
배식시 면에 고명을 얹고, 국물을 얹어 배식한다.

면사랑 추천제품



중식 얼큰짬뽕

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
학.중화면 200~230g
프.해물짬뽕육수 18g
- 부재료
부추 7g, 당근 6g, 양파 15g
배추 14g, 애호박 10g
생강 1.5g, 버섯 8g, 해물 30g



레시피

- 1 채소 세척 후 부추, 당근, 버섯, 양파, 배추, 애호박, 생강을 잘 다듬어 채썬다.
- 2 오징어, 새우, 바지락, 홍합 등 해물은 깨끗이 씻어 먹기 좋게 준비한다.
- 3 팬에 기름을 두르고 채소를 볶다가 해물을 넣어 살짝 볶고 면사랑 해물짬뽕육수와 물을
1:10 비율로 희석하여 넣고 함께 끓인다.
- TIP 고추기름을 사용해서 채소와 해물을 볶으면 풍미가 더욱 좋습니다.
- 4 면사랑 학교용중화면은 끓는 물에 약 1분간 해면 후 찬물에 헹구 물기를 빼 1인분씩 사리를 만든다.
- 5 배식시 그릇에 중화면 사리를 담고 짬뽕 육수를 부어 마무리한다.

면사랑 추천제품



중식 짜장면

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
학.중화면 200~230g
볶음춘장 60g, 돼지고기 50g
- 부재료
양파 20g, 당근 15g, 양배추 15g
애호박 15g, 감자 12g, 대파 3g
전분물 10g, 맛술, 후추



레시피

- 1 씻은 애호박과 양파, 감자, 당근, 양배추는 작게 깍둑 썰고, 마늘은 편 썰고, 대파는 송송 썬다. 돼지고기는 깍둑 썰어 맛술, 후춧가루로 밑간한다.
- 2 전분물(전분가루:물 = 1:2)비율로 만들어 둔다.
- 3 팬에 기름을 두르고 약한 불에서 마늘과 대파를 넣고 향을 내며 볶다가 밑간한 돼지고기를 볶는다. 절반 정도 익었을 때 손질한 채소를 넣어 볶고 볶음춘장을 넣어 다시 볶은 뒤 물을 넣고 저으며 끓인다.
- 4 재료가 익으면 전분물을 넣어 농도를 조절한다.
- 5 끓는 물에 중화면을 넣고 1분간 해면 후 찬물로 2~3회 헹군 후, 그릇에 사리를 담고 짜장 소스와 손질한 오이를 올려 마무리.

면사랑 추천제품



냉동 학.중화면 1kg (200g×5ea)



냉장 생중화면(각형) 1kg



냉장 볶음춘장 2kg

중식 마라탕

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
학.중화면 180g
마라소스 40g
물 160ml
- 부재료
우삼겹 15g, 피시볼 1ea
포두부 3g, 푸주 3g
홍고추 1g, 청경채 5g, 숙주 5g



레시피

- 1 푸주는 찬물에 4시간 정도 충분히 불려준다.
- 2 푸주, 포두부, 청경채, 홍고추를 먹기 좋은 크기로 썰어준다.
- 3 물과 마라소스를 넣고 끓여준다.
- 4 육수가 끓으면 우삼겹, 피시볼, 푸주, 포두부, 청경채를 넣고 한소끔 끓여준다.
- 5 숙주를 넣고 마무리한다.
- 6 팔팔 끓는 물에 중화면을 넣고 삶은 후 꺼내어 찬물에 헹군 후 마라탕과 함께 배식한다.

면사랑 추천제품



냉동 학.중화면 1kg (200g×5ea)



냉장 생중화면(각형) 1kg



실온 마라소스 2kg

양식 투움바파스타 세트

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
페투치네면 170g
투움바파스타소스 150g
- 부재료
베이컨 15g
양송이 20g
양파 15g



레시피

- 1 투움바파스타소스를 포장된 채 물에 담궈 해동한다.
- 2 양송이, 양파는 슬라이스로 자르고 베이컨 슬라이스는 3cm로 잘라 준비한다.
- 3 페투치네면을 끓는 물에 약 30초간 해면 후 체에 밭쳐 물기를 완전히 제거한다.
- 4 팬에 오일, 양송이, 양파, 베이컨을 넣고 중불에서 1분 볶은 후 소스를 넣어 1분 30초 더 조리한다.
- 5 면과 소스를 배식한다.

TIP 투움바파스타 세트로 준비하면, 대량조리도 더욱 간편하게 만들 수 있어요!

면사랑 투움바파스타 세트



양식 미트볼로냐 파스타

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
학.프.스파게티 200~230g
미트볼로냐소스 160g
디나폴리 토마토홀 50g
- 부재료
샐러리 5g, 양파 20g, 당근 5g
소고기 35g, 치즈 7g, 레드와인 2T



레시피

- 1 채소는 세척 후 샐러리, 양파, 당근을 잘게 다진다.
- 2 팬에 올리브오일을 두르고 다진 소고기와 와인을 넣고 볶는다.
- 3 고기가 어느 정도 익으면 다진 양파, 당근, 샐러리를 넣고 소금과 후춧가루를 뿌려 볶는다.
- 4 야채가 어느 정도 익으면 미트볼로냐소스, 디나폴리토마토홀에 물을 넣고 약한 불에서 끓인다.
- 5 끓는 물에 프리미엄스파게티를 넣고 20초간 해면한 뒤 라니에리 엑스트라버진 올리브오일을 버무린다.
- 6 해면한 스파게티 면에 소스를 붓고 치즈, 바질잎, 후추를 올려 마무리한다.

면사랑 추천제품



동아 남식 양지쌀국수

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
우리쌀생쌀국수PHO 160g
하노이양지쌀국수육수 14g
- 부재료
파 3g
홍고추 3g
숙주 27g
양파 18g



레시피

- 1 채소는 세척 후, 파, 홍고추는 송송 썰고 숙주는 살짝 데쳐 물기를 찬물에 헹구어 꼭 짤다.
- 2 양파는 채 썰어 설탕, 식초에 담가둔 후 끓는 물에 넣고 살짝 데친다.
- 3 면사랑 하노이양지쌀국수육수와 물을 1:13 비율로 희석하여 끓인다.
- 4 우리쌀생쌀국수PHO(포)는 끓는 물에 30초 정도 삶아 찬물에 헹군 후 물기를 제거한다.
- 5 그릇에 쌀국수 면을 담고 데친 양파와 숙주, 파, 홍고추를 얹은 뒤 육수를 부어 마무리한다.

TIP 더 깊고 진한 육수를 원하시면 1:9 비율로 희석해 주셔도 됩니다.

면사랑 추천제품



냉장 우리쌀생쌀국수 PHO(포) 1kg



냉동 생쌀국수 PHO(포) 1kg



실온 하노이양지 쌀국수육수 2kg

동아 남식 매콤쌀국수

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
우리쌀생쌀국수PHO 160g
하노이양지쌀국수육수 16g
- 부재료
사태 30g, 고추기름 5g
숙주 27g, 양파 18g
파 5g, 홍고추 5g



레시피

- 1 양파는 채를 썰어 설탕, 식초에 담가둔 후 매운맛을 없앤다.
- 2 파, 홍고추 송송 썰고, 숙주는 살짝 데쳐 물기를 뺀다.
- 3 우리쌀생쌀국수PHO(포)는 끓는 물에 30초 정도 삶아 찬물에 헹군 후 물기를 제거한다.
- 4 하노이양지쌀국수 육수와 물을 1:13 비율로 희석하여 끓인다.
- 5 육수에 고추기름을 넣어 매콤하게 만든다.

면사랑 추천제품



냉장 우리쌀생쌀국수 PHO(포) 1kg



냉동 생쌀국수 PHO(포) 1kg



실온 하노이양지 쌀국수육수 2kg

분식 비빔쫄면

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
학.쫄면(자른쫄면) 150g
다용도비빔장 60g
- 부재료
콩나물 18g, 오이 15g
당근 12g, 양배추 15g
깐달걀 25g, 식초



레시피

- 1 쫄면은 찬물에 담가 물기를 뺀 후 상온에서 자연 해동하여 준비한다.
- 2 오이, 당근, 양배추, 콩나물은 깨끗이 씻어 채 썬다.
- 3 깐달걀을 반개로 자른다.
- 4 콩나물은 끓는 물에 식초를 넣어 아삭하게 데쳐 준비한다.
- 5 끓는 물에 쫄면을 넣어 4분 30초간 삶은 뒤, 찬물에 2~3회 행군다.
- 6 그릇에 쫄면 사리를 담고, 준비한 고명과 다용도비빔장을 얹어 마무리한다.

면사랑 추천제품



냉동 학.쫄면 (자른쫄면) 1kg



냉동 우리쌀쫄면 1kg



냉장 다용도비빔장 2kg

분식 짜장떡볶이

재료 및 1인분량(g)

- 주재료
쌀떡볶이 80g, 볶음춘장 30g
굴소스(매운맛) 5g
- 부재료
어묵 20g, 돼지고기 등심 15g
메추리알 20g(2개), 파 2g
양파 20g, 양배추 10g
간 마늘 5g, 설탕 2g



레시피

- 1 파는 잘게 썰고 양파와 양배추는 각둑 썰어 준비한다.
- 2 적당량의 기름을 두르고 파와 간 마늘, 양파를 볶아 수분을 날려준다.
- 3 양배추, 돼지고기를 추가하여 익을 때 까지 볶는다.
- 4 볶음춘장과 굴소스(매운맛)는 물을 넣고 섞어 조미한다.
- 5 준비한 쌀떡볶이와 어묵을 넣어 익을 때 까지 볶아주면 완성이다.

면사랑 추천제품



냉장 쌀떡볶이 1kg



냉장 볶음춘장 2kg



냉장 굴소스(매운맛) 2kg



냉장 밀떡볶이 1kg



부드럽고 쫄깃한 식감

떡류

떡국 / 떡볶이



떡국&떡볶이

면사랑 떡류는 전통방식 그대로 쌀을 직접 불리고 갈아 최적의 조건에서 찌내어 부드럽고 쫄깃하며, 오래 끓여도 잘 퍼지지 않습니다.

우리쌀떡 냉장 3개월



우리쌀떡국 / 우리쌀떡볶이 1kg

우리쌀떡국 - 쌀 97% 함유 / 우리쌀떡볶이 - 쌀 98% 함유

- 박스입수 : 쌀떡국 1kg × 10봉 / 쌀떡볶이 1kg × 10봉
- 조리방법 : 우리쌀떡국 - 끓는 육수에 1분 30초 / 우리쌀떡볶이 - 끓는 소스에 4분 30초

쌀떡 냉장 3개월



쌀떡국 / 쌀떡볶이 1kg

쌀떡국 - 쌀 97% 함유 / 쌀떡볶이 - 쌀 98% 함유

- 박스입수 : 쌀떡국 1kg × 10봉 / 쌀떡볶이 1kg × 10봉
- 조리방법 : 쌀떡국 - 끓는 육수에 1분 30초 / 쌀떡볶이 - 끓는 소스에 4분 30초

필링떡 냉동 12개월



필링떡볶이(치즈)

모짜렐라치즈 10.4%, 고다치즈 0.01%

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 끓는 소스에 4분 30초

모양 떡



한입떡볶이

쌀 98% 함유 냉장 3개월

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 끓는 소스에 5분



구멍떡볶이

쌀 98% 함유 냉장 2개월

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 끓는 소스에 2분

밀떡 냉장 3개월



밀떡볶이 1kg

소스가 쓱삭 배이는 밀떡볶이

- 박스입수 : 1kg × 10봉
- 조리방법 : 끓는 소스에 2분 30초

밀떡 냉동 12개월



누들밀떡 2kg

국수처럼 먹는 밀떡볶이

- 박스입수 : 2kg × 6봉
- 조리방법 : 해동 후 끓는 소스에 1분 30초

제품 구입 문의 1522-0621

홈페이지 바로가기
www.noodlelovers.com



누들플래닛 웹진구독 ▶





간편하게 조리가능한

튀김류

유통튀김



닭튀김&육류튀김

엄선된 질 좋은 재료로 만들어 간편하고 다양하게 즐기실 수 있으며, 면사랑의 기술력이 돋보이는 바삭 바삭한 식감이 일품입니다.

닭튀김 냉동 12개월 100% 닭다리살 사용



가라아게 1kg

진공 염지공법으로 촉촉한 속살
100% 닭다리살 (닭고기 71% 함유)

·박스입수 : 1kg × 10봉



순살치킨 1kg

풍부한 치킨 껍이 바삭한 튀김옷
100% 닭다리살 (닭고기 60.6% 함유)

·박스입수 : 1kg × 10봉

육류튀김 냉동 12개월 100% 국산 돼지고기 사용



통등심탕수육 1kg

깍찬 등심속과 바삭한 튀김옷
100% 국산 돼지고기(등심) 41.4% 함유

·박스입수 : 1kg × 10봉



통등심꿔바로우 1kg

참쌀가루로 쫄득하고 바삭한
100% 국산 돼지고기(등심) 40% 함유

·박스입수 : 1kg × 10봉



탕수육 1kg

두번 튀겨 오래도록 바삭한
100% 국산 돼지고기, 48.7% 함유

·박스입수 : 1kg × 10봉

제품 구입 문의 1522-0621

홈페이지 바로가기
www.noodlelovers.com



누들플래닛 웹진구독 ▶





중식 레스토랑 맛 그대로! 다양하게 사용하는 중식소스

간풍 & 마라소스



새콤한 레몬 과즙과 감칠맛 풍부한
굴소스의 조화!

냉장
6개월
· 박스입수 : 2kg × 6봉
· 닭튀김 200g 기준 : 소스 60g

진한 사골육수에 산초와 마자오가
더해진 정통마라

실온
9개월
· 박스입수 : 2kg × 6봉
· 희석비율 : 소스 : 물 = 1 : 4

추천레시피



간풍기

조리된 면사랑가라아게 / 순살치킨 200g을
면사랑간풍소스 60g과 버무려주세요.

Cooking Tip!
파, 마늘, 피망 등을 함께 볶아 주시면
더욱 맛있게 즐기실 수 있습니다.
닭튀김, 당수육, 김말이, 만두 등
다양한 튀김류에 사용해 보세요!



마라탕

희석 비율에 맞게 육수를 준비하고
선호하는 재료(채소, 포두부, 면 등)를
넣고 끓여주세요.

※ 면사랑 마라소스 : 물 = 1 : 4

Cooking Tip! 건고추, 고추기름, 산초기름 등을 더해 더욱 진하게 즐기실 수 있습니다.
마라소스를 마라떡볶이, 마라치킨, 마라점닭 등에 다양하게 활용해 보세요!



마라상귀

고기를 넣어 볶아준 다음 선호하는 재료
(채소, 포두부, 면 등)와 소스를 같이 볶아주세요.

※ 1인분 기준 약 50g, 기호에 따라
소스 양을 조절해 주세요.



온 세상 면(麵)이야기

면사랑은 한 그릇 면에 담긴 역사와 문화,
맛있는 세상을 볼 수 있는 누들플래닛 웹진을
발행하고 있습니다.

이 세상 단 하나뿐인 면 전문지를
지금 바로 구독해보세요.



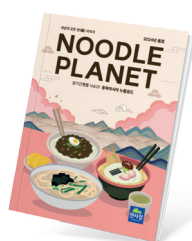
noodleplanet.co.kr



웹진

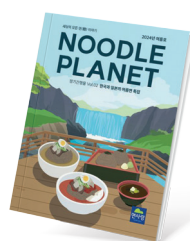


간행물



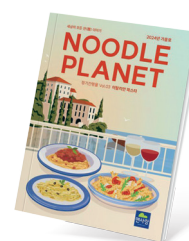
Vol.01

동북아시아 누들로드



Vol.02

한국과 일본의 여름면 특집



Vol.03

이탈리안 파스타

누들플래닛 간행물은 가장 좋은 웹진 내용을 발췌, 오프라인 잡지로 발행됩니다.
다양하고 재미있는 면식문화 이야기들을 이제 집에서도 만나보세요!

30년 사랑담은 한 그릇

30년 장인정신으로

대한민국 면과 소스의 역사를 만들어온 면사랑

식자재 대표기업에서 우리집 가정 간편식 브랜드로!

이제, 면사랑의 열정과 노하우가 가득 담긴

한 그릇의 면 요리가 당신의 집 식탁에 놓여집니다

‘사랑하는 사람이 만들면, 맛이 다릅니다’

