

そろそろVIPPERでもやしの買占めしないか？

<http://g.adlive.info/?122> <http://g.adlive.info/?122>



moyashi-vip @ ウィキ

January 28, 2009 S_1

380 名前：以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします



<http://www20.atwiki.jp/moyashi-vip/>

wiki作ってきた

調理班はここで調理方まとめてくれると助かる><

65 名前：以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします [2009/01/28(水) 09:04:07.56 ID:MgbA5Tk+O]

誰かもやしの美味しい食べ方みたいなテンプレ作ってくれないかな

68 名前：以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします [2009/01/28(水) 09:06:24.35 ID:eOG2JqpAO]

>>65
さっと塩入れたお湯ゆでてごま油であえると飯何倍でもいけるってタモリが言ってたやってみたら死ぬほど旨かった

71 名前：以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします [2009/01/28(水) 09:09:07.40 ID:MgbA5Tk+O]

>>68
まじか じゃあ既に大量にあるもやしで作ってくる

82 名前：以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします [2009/01/28(水) 09:13:31.76 ID:eOG2JqpAO]

>>71
お好みで豆板醤やラー油入れても旨いよ

76 名前：以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします [2009/01/28(水) 09:10:01.89 ID:3h5l/1QO]

>>65
豚肉炒める
塩コショウ味付け
ちょっと濃いめがオススメ
もやし投入
2~3回混ぜたら火を止める
醤油少々で香り付け

79 名前：以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします [2009/01/28(水) 09:11:56.29 ID:Qa+b/LIVO]

>>76に加えて
醤油に砂糖と生姜溶かすとうんまい

70 名前：以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします [2009/01/28(水) 09:08:22.55 ID:r5cJdCjQO]

もやしレシピくれ

72 名前：以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします [2009/01/28(水) 09:09:12.10 ID:JM1bnTax0 BE:448434926-PLT(21639)]

>>70



<http://cookpad.com/category/1287>

80 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 09:12:53.40 ID:r5cJdCjQO]
>>72
thx鯉のうまそうwww

73 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 09:09:15.85 ID:DFiGavNT0]
炒める→コショウ
これでも十分いける

355 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 11:38:19.42 ID:atu0DaT5O]
もやしの旨い食い方教えてください

358 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 11:39:02.88 ID:SJT26PRIO]
>>355
まず肉を焼いて食う

359 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 11:39:12.45 ID:qP49w/IzO]
>>355
モヤシを炒めます
塩胡椒をふります
食べます
ウマー

362 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 11:40:22.21 ID:uJudKDAj0]
俺のオススメはしゃきしゃきのもやしを味噌汁にドバーっとだ
な

369 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 11:43:11.32 ID:geDc2I1T0]
もやしを鍋に詰める
豚バラをとろとろにねじ込む
蓋をする
弱火

忘れ果てていい匂いがしてくるまでVIP
塩胡椒ウマー

372 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 11:43:42.17 ID:A0X99081O]
豚肉と一緒に蒸して小ネギ入れてポン酢かけて喰う

387 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 11:53:35.73 ID:+Tzb5IX10]
もやしにキムチの素からめて食べるとうまいと思う

521 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 14:27:45.64 ID:n2/1kTZjO]
もやしナムル作ってみたけどマジ美味しいな
祭りの前にもやしにハマりそうだ

547 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 14:53:48.70 ID:geDc2I1T0]
冷たいままのフライパンに放り込んでから火に掛けるだけで
水がでなくてシャキシャクウマー

594 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りし
ます [2009/01/28(水) 16:39:18.16 ID:xKZcNqqT0]
ぶっちゃけもやし食えない・・・

カレーに入れたら味隠れるかな？

595 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 16:41:16.11 ID:JM1bnTax0
BE:2092692487-PLT(21639)]
sssp://img.2ch.net/ico/kappappa2.gif
>>594

こんなんあるぞwww



[http://www.kikkoman.co.jp/homecook/search/recipe.php?nu
mb=00002529](http://www.kikkoman.co.jp/homecook/search/recipe.php?nu
mb=00002529)

631 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 17:10:41.85 ID:J+YsIHIs0]

YAHOO! JAPAN グルメ モヤシ料理のレシピ

[http://recipe.gourmet.yahoo.co.jp/list.html?kw=%A4%E2%A4%E
4%A4%B7](http://recipe.gourmet.yahoo.co.jp/list.html?kw=%A4%E2%A4%E
4%A4%B7)



<http://www.kikkoman.co.jp/homecook/series/moyashi02.html>

711 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 18:35:34.10 ID:YLLqWJYhO]
コミュニティに参加した。
自分は大好きなとんべい焼きをたくさん作って食べようと思
う。

簡単だし旨い。

あとはナムルと貧乏炒めとラーメンに沢山入れてたべるん
だ。

もやし大好きだから今から楽しみだ。

715 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 18:47:29.17 ID:SMXdLzMCO]
味噌バターラーメンのもやし

818 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 21:06:31.29 ID:Y5CsbjmoO]

うまかった



<http://imepita.jp/20090128/756330>

820 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 21:08:11.79 ID:JM1bnTax0
BE:3026930099-PLT(21639)]
sssp://img.2ch.net/ico/kappappa2.gif
>>818
フライングすぎだろ……
はやくもやし食べたい

833 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 21:25:48.60 ID:2+HdLc6cO]
2/10火曜日！もやし安い日じゃん。かいしめるwwwwwwww
ないす!

もやしは胡麻油で軽く炒めて一食分ずつ小分け冷凍すると万
能もやしに変身だよ。
味噌汁にしたりいためたり。

835 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 21:33:30.57 ID:jilXAEIdO]
塩コショウでじゅうぶん

959 名前: 以下、名無しにかわりましてVIPがお送りします
[2009/01/28(水) 23:20:21.72 ID:keMDUc0cO]
なんでもいいならさ
茹でもやしにレトルトのカレーかけてカレーもやし

ハンバーグの炒めて玉ねぎを炒めもやしにかえる
もちろんみじん切りね

↑こんなのどお？