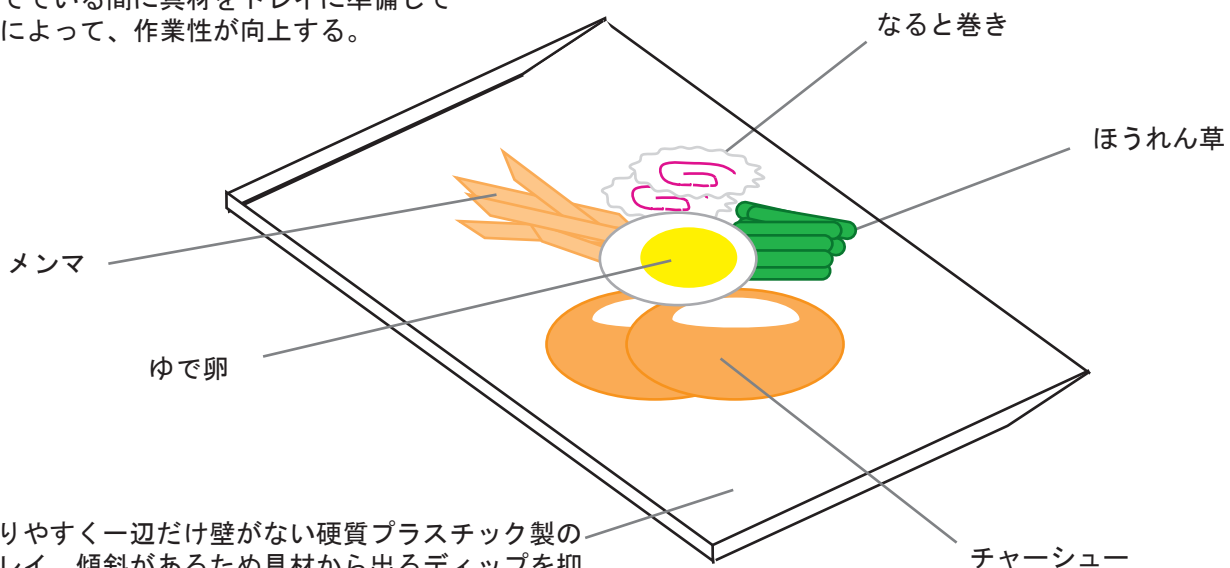


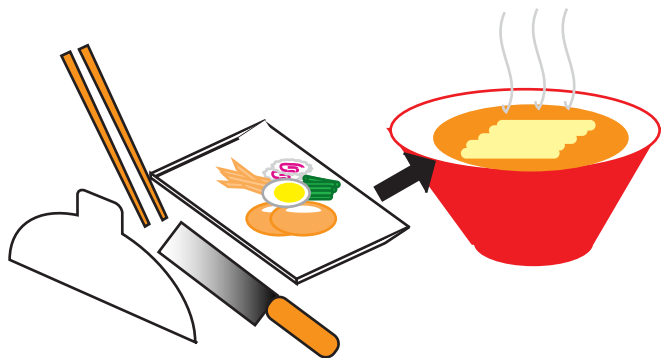
ワンショット麺トッピング(トレイ)

基本的な形状 (ラーメン店などの業務用)

麺を茹でている間に具材をトレイに準備しておく事によって、作業性が向上する。

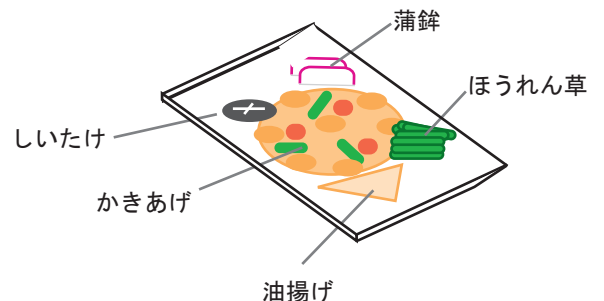


滑りやすく一辺だけ壁がない硬質プラスチック製のトレイ。傾斜があるため具材から出るディップを抑制できる。(具材は一例)



茹であがった麺を丼ぶりに入れ終わったら箸や包丁で一気にスライドさせる。また専用のヘラを準備してセット販売も考えられる。

応用編 (うどん・そばタイプ) 具材は一例



冷凍食品仕様



滑りやすくレンジ対応可能な化成品のトレイ。使い捨てとなる。

袋にカットをいれてレンジアップ。解凍および加熱時間は即席ラーメンの平均的な茹で時間である3分に設定出来ればタイマー替わりにもなり理想的である。

(具材については一例)

レンジアップの時間および手法など、技術的なことについてはあくまでも素人の希望的観測です。あくまでもトレイの形状のご提案です。