

厚焼き玉子



材 料 (4人分)

		[A]	
出汁 *「明治記念館 あわせだし」1袋使用	90ml	砂糖	25g
卵	3個	醤油	10ml
		塩	少々

★ 基本出汁の取り方 ★

- 500mlの水を入れた鍋の中にだしパックを1つ入れ、箸で5回程度揺らし、中火で沸騰後5分間煮出し、だしパックを取り出す。

厚焼き玉子の美味しい作り方

- ① 「明治記念館 あわせだし」で、出汁を取っておく。
- ② ①の出汁90mlと[A]を鍋に入れ、ひと沸かしした後に冷ましておく。
- ③ ボウルに卵を割り入れ、箸で卵白を切るように溶き、②と混ぜ合わせる。
* 卵のこしを残した方が焼きやすい。
- ④ 卵焼き器を中火で熱し、キッチンペーパーでサラダ油を全体になじませ、③の1/3量を流し入れて中火で焼き、奥から手前に巻く。
- ⑤ ④と同じように2回繰り返す。
- ⑥ 焼き上がったら、キッチンペーパーの上に取り出しペーパーでくるんで形を整える。しばらく落ち着かせたら、食べやすい大きさに切り分ける。