

たまご焼き



料理特徴

正田なま醤油を使うと、たまごの甘い香りやたまごの風味が引き立ちます。

材料 1 本分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏卵(4個)	240g		
<調味液>			
正田なま醤油	20g		
砂糖	12g		
だし汁	80ml		
みりん	10ml		

作り方

- ①卵に調味液を加えて泡立てすぎないように混ぜる。
- ②卵焼き器を良く熱し、サラダ油をよくなじませる。余分な油はクッキングペーパーで拭く。
- ③強めの中火にし、卵液の1/4程を流し入れ、全体に広げる。泡を箸で突つきながら、表面が半熟になったら、向こう側から巻いていく。
- ④空いた部分を油を含ませたペーパーで拭き、卵を向こう側に寄せ、手前も良く拭く。
- ⑤卵液の1/3程を流し入れ、巻いてある卵を持ち上げ、下にも流し入れる。箸で泡を突つき、半熟になったら、先程同様手前に巻いていく。残りの卵液も同じ要領で巻く。