

だし巻き玉子



料理特徴

彩りがきれいで、上品なだし巻き玉子ができます。

材料 1 本分

材料名	使用量	材料名	使用量
全卵(3個)	130g		
だし汁	30ml		
<調味液>			
SU56しょうゆ	10g		
砂糖	3g		
みりん	6ml		
サラダ油	適量		

作り方

- ①溶いた卵とだし汁を合わせてこし器で濾し、<調味液>を加えて卵液を作る。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、1/3量の卵液を入れて均一に広げる。
- ③半熟になったら奥から手前へ巻く。
- ④玉子を奥へずらして油を引き直し、残った卵液の1/2量を入れて均一に広げる(玉子の下にも卵液を流す)。
- ⑤作り方③と④(卵液全量使用)を繰り返して巻いたら出来上がり。