茶碗蒸し

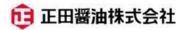


材料 4個分

材料名 使用量 材料名 3個 驷 <調味液> SU56しょうゆ 20g だし汁 400ml 海老 4個 銀杏 8粒 三つ葉 適量

作り方

- 料理特徴
- 薄色で卵の色や味を引き立てる茶碗蒸しです。
- ①ボウルに卵・<調味液>を合わせてよく混ぜ、ザルでこす。
- ②器にお好みの具材(海老・銀杏・三つ葉など)を入れ、①を注ぐ。
- ③蒸し器で10分蒸しあげて出来上がり。



使用量