

だし巻き玉子

使用商品 白だし 1.8L



調理時間
(目安) 15分

料理特徴

まろやかなだし感の効いただし巻き玉子です。色は淡く上品に仕上がります。白だし:水=1:7で合わせてください。

材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
卵	3個		
<だしつゆ>			
白だし	5ml		
水	35ml		
砂糖	小さじ1		
サラダ油	適量		

作り方

- ①卵を泡立てないように切るように混ぜ、<だしつゆ>を加える。
- ②玉子焼き器にサラダ油を熱しなじませ、余分な油は拭き取る。
- ③①を1/3量流し入れ、玉子焼き器全体に広げる。半熟状になったら手前に向かって折りたたむ。
- ④玉子を奥に移して空いた場所にサラダ油を塗り、③と同様に焼く。
- ⑤④の作業を繰り返し、玉子が焼けたら巻きすで形を整える。食べやすい大きさに切って皿に盛り付け、出来上がり。

おでん

使用商品 白だし 1.8L

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
大根	1/2本	練り辛子	適量
もち巾着	4個		
ごぼう巻き	4個		
さつま揚げ	4個		
こんにゃく	1枚		
ゆで卵	4個		
昆布	20g		
<おでんつゆ>			
白だし	100ml		
水	1500ml		



調理時間
(目安) 50分

料理特徴

「白だし」を使用することで、淡い色合いで上品な風味のおでんに仕上げることができます。

作り方

- ①鍋に<おでんつゆ>を合わせ、食べやすい大きさに切った昆布を浸す。
- ②大根は皮をむいて2cm厚さの輪切りにし、下茹でする。
- ③こんにゃくは食べやすい大きさに切り、もち巾着・ごぼう巻き・さつま揚げと一緒に湯をかけて臭み抜き・油抜きをする。ゆで卵は殻をむく。
- ④①の鍋に②・③を加えて煮立たせた後、弱火で約30分煮込む。
- ⑤器に④を盛り付け、お好みで練り辛子を添えて出来上がり。