レシピ

出汁巻き卵

日の本穀粉株式会社

本社営業部　TEL 048(615)-1157
大阪営業部　TEL 06(6369)-1157
名古屋営業部　TEL (0568)58-5757

【特徴】

米粉を入れることで出汁をしっかり抱き込み、ふんわりとした卵焼きに仕上がります

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
卵	3個	
A出汁	50.0	
A薄口しょうゆ	小さじ1	
Aみりん	小さじ1/2	
A塩	少々	
A洋菓子用米の粉	小さじ2	
サラダ油	大さじ2	

【工程】

① ボウルに卵を割り、溶きほぐしたらAを加えてさらに混ぜる。
② 卵焼き器にサラダ油を入れ熱し、余分な油を取り除く。
③ ①の卵液の1/3量を流し入れ、奥から手前に巻いていく。
卵を奥に寄せて油を足し、卵液を流し入れて巻き、これを繰り返す。
④ 焼きあがったら巻きすで形を整える。

【留意事項】

本レシピは当社での試作配合のものです。実際に製造される場合には設備機器により加減して下さい。