

■出し巻き玉子 ■

そば屋の定番、出汁巻き玉子を作ろう



▲材料(下記仕込み表参照)

- ・玉子
- ・もり汁
- ・砂糖
- ・塩少々

▲作り方

四角い玉子焼き器があれば、うまく焼けるが、フライパンでも OK です。

何回にも分けて奥に巻き込んでいけばうまくいきます。

かるく焦げ目をつけるのと、つけないのとお好みで。

もり汁がなければ市販のそばつゆでも OK です。

■出し巻き玉子の仕込み表

玉子	砂糖(大さじ)	もり汁(ml)	一番だし(ml)	かけつゆ(ml)	合わせだし(ml)	人前
3	1	.	.	45	45	3
		26	19	.		
5	2	.	.	75	75	5
		43	32	.		
10	4	.	.	150	150	10
		86	64	.		

▲コメント

玉子焼きは火の加減がポイント、強くても弱くても焦げつきます。ちょうどよい火加減を見つけてください。