

ちや
茶わんわし

4~5:1=3:1

たまご液

たまご ... 3つ

だし汁 ... 600cc
だし汁と 1:3 + みず

しょうゆ ... おおさい |

みりん ... おおさい |

しょう ... 2さい 1/2

いたけ 貝
えび
ちくわ
かつばのは

つくりかた

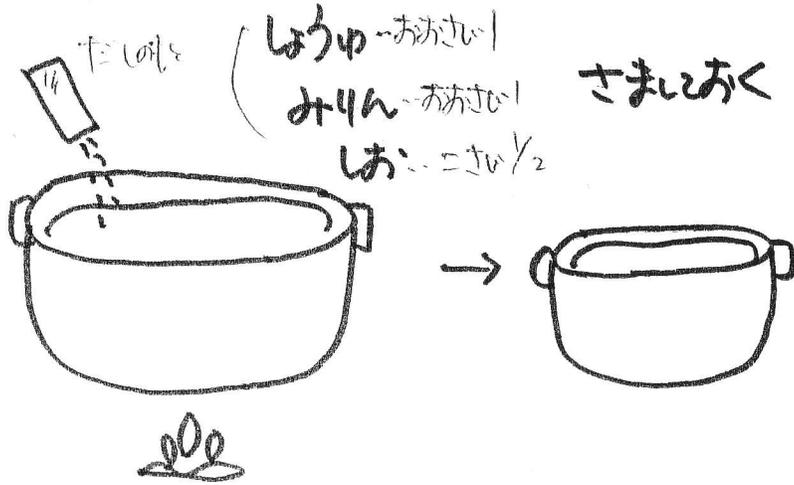
1. 下じゆん

2. たまご液をつくる

3. うつわにいれて、あす

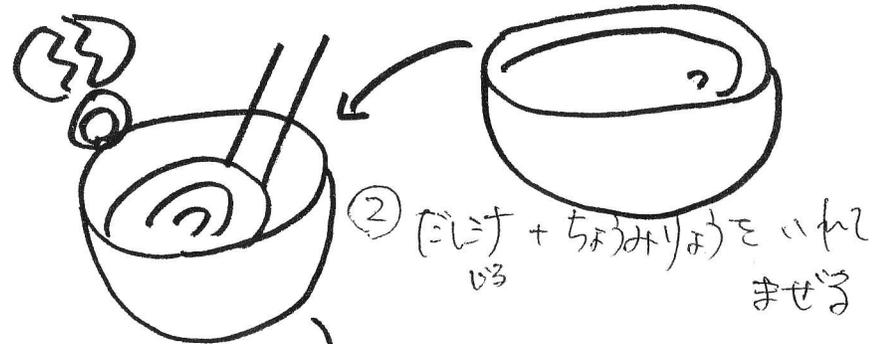
1. 下煎び

だしをつくる

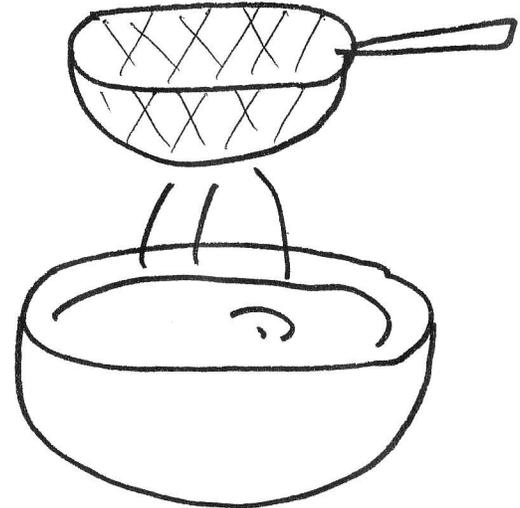


2. たまご液をつくる

① たまごをとく



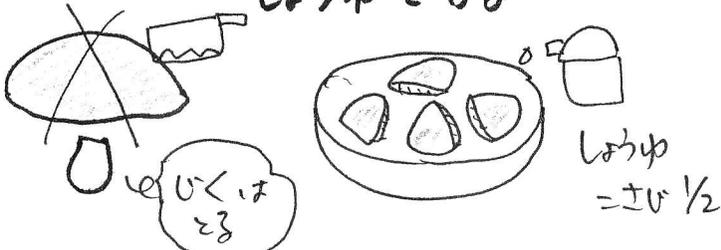
③ こす



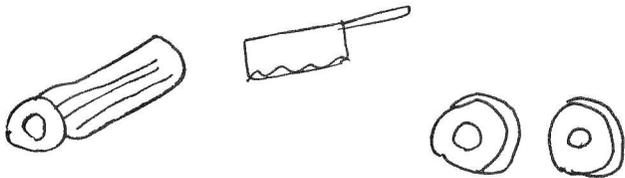
3. ^{した}の 下じゅんじゅ

しいたけ ... 4とじゅんじゅ (=きり)
(おおきいものは 6~8とじゅんじゅ)

しょうゆをぶる



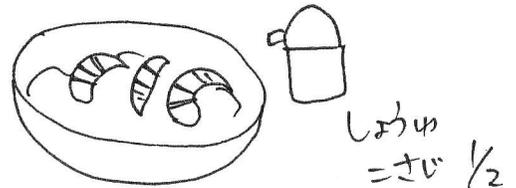
ちくわ ... 5mmのわきり



ゆでえび

... あらう

しょうゆをぶる



みつば

... はのぶぶんにちぎる

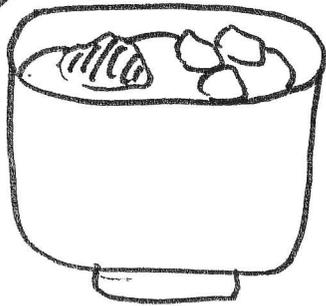
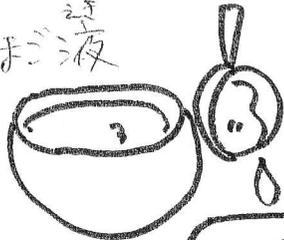


いい
うまーぶぶんにok!!

茶わんむしができてあがるおろし
のせ

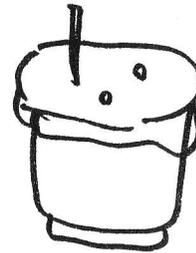
4. うつわにいかしむす

② 湯 (お湯)



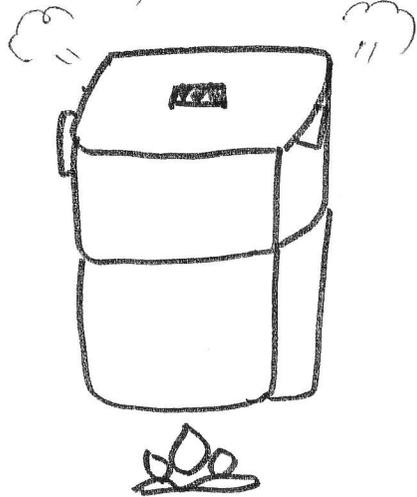
① 具
 ・しいたけ
 ・えび
 ・ちくわ

ラップをして、お湯を
 あげかける

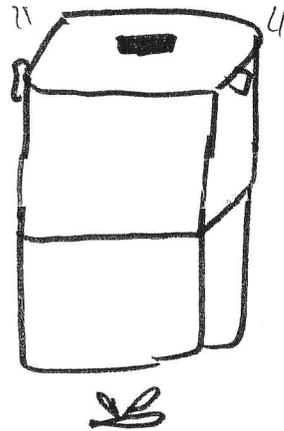


お湯

お湯を
 強火で 3分



お湯を
 弱火で (2~15分)



ササヒアヒは、お湯を強火で、...と鬼...あ
 ときどき お湯を見てください

もりつけ



お湯のほを
 のせて
 できあがり