

ちや
茶わんわし

4~5:1=3~4

たまご液

たまご ... 3つ

だし汁 ... 600cc
だし汁と1ぶくろ + みず

しょうゆ ... おおさい |

みりん ... おおさい |

しょう ... こそい 1/2

いたけ 貝
えい
ちくわ
みつばのみ

つくりかた

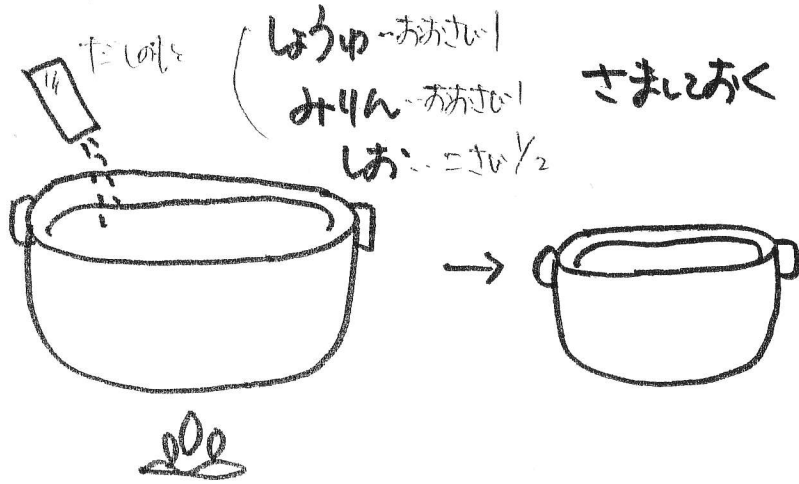
1. 下じゆん

2. たまご液をつくる

3. うつわにいれて、あす

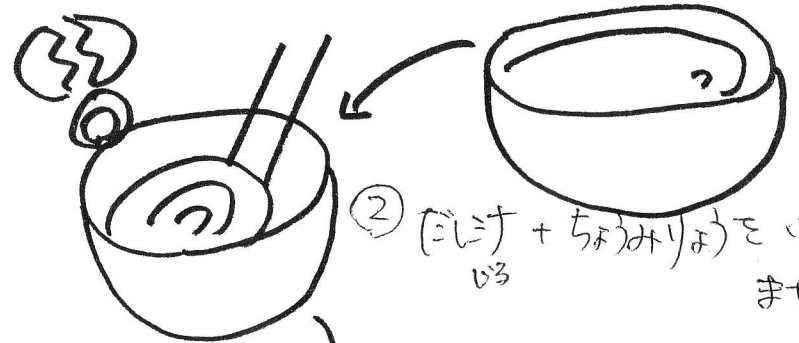
1. 下準備

だしをつくる

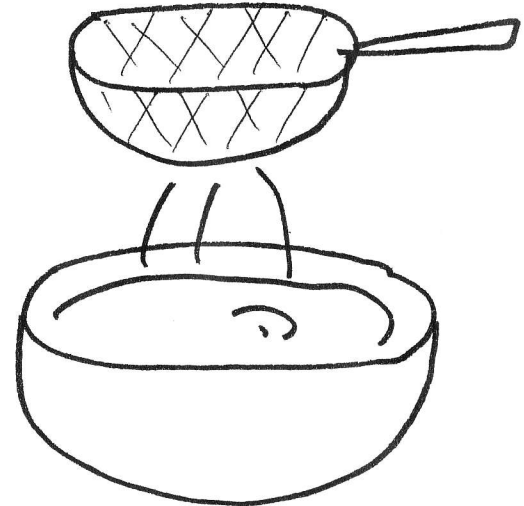


2. たまご液をつくる

① たまごをとく

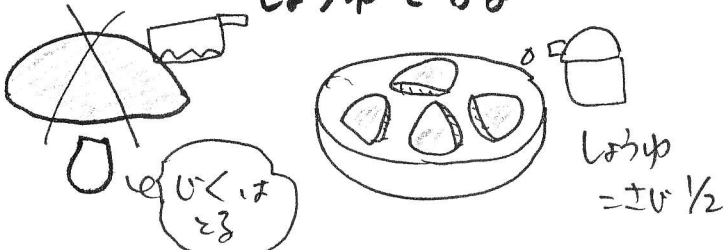


③ 炒

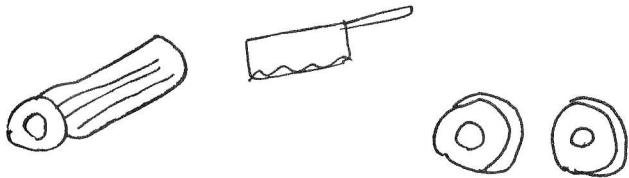


3. ^{した}の 下じゅんじゅ

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)
 しゅうゆをぶる

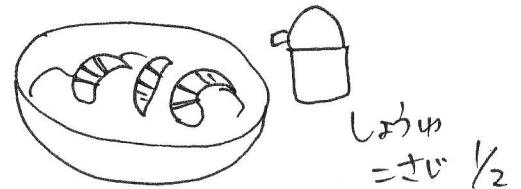


ちくわ ... 5mmのわきり



ゆでえび

... あら。?
 しゅうゆをぶる



みつば

... はのぶぶんにちぎる

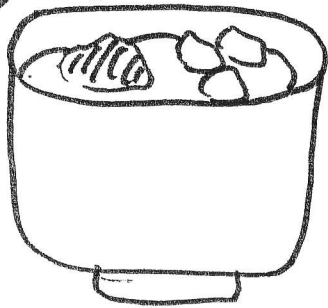
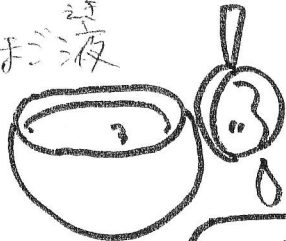


いい
 ねえとぶんにok!!

茶わむしができてあがるおろ
 のせ

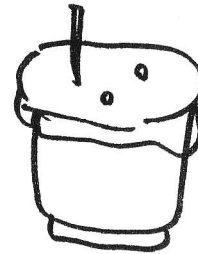
4. うつわにいかしむす

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

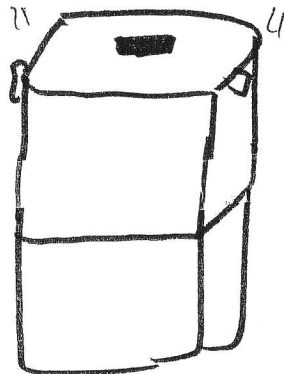


お湯

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