



## 出汁巻き玉子

材料 1本分

卵 (Mサイズ)	3個
出汁	80g
薄口醤油	小さじ1
油 (焼き油)	適量

調理器具

玉子焼鍋
キッチンペーパー
ボウル
菜箸
巻きす
器
ふきん

作り方

1	ボウルに卵を割り、白身のコンを切るようによく溶きほぐす。更に、出汁と薄口醤油を入れ混ぜ合わせる。
2	卵焼き器をよく熱したら中弱火にし、油を染み込ませたキッチンペーパーで全体に油をうすくなじませる。卵液は3回に分けて流し入れる。1回目の卵液を入れて卵焼き器を回して全体に行き渡らせ、気泡が出来たら菜箸で潰す。卵焼き器を揺らしても卵液の表面が動かなくなったら表面が乾かないうちに手早く奥から手前へと巻く。
3	(2)の卵が卵焼き器の手前にある状態で卵焼き器の奥側に油をうすくひく。卵を奥側に滑らせ、あいた手前側に再度油をうすくひく。手前側に2回目の卵液を流し入れて全体に行き渡らせ、奥側の卵を手前から少し持ち上げ、卵の下にも卵液が行き渡るようにする。同じく気泡が出てきたら菜箸で潰し、卵液の表面が動かなくなったら奥から手前に巻く。同じ様にして残りの卵液1回分も巻く。
4	(3)を巻きすの凹凸側に取り、形を整え6等分に切る。器に盛り完成。

撮影ポイント

<静止画>

- ・ 【全体】 両端が入るように全体撮影
- ・ 【断面】 断面がわかるように1切れを近接撮影