

# 失敗しない簡単半熟卵の作り方

卵（玉子） 4個



- 1 大きめの鍋にお湯を沸かす。大きめのボールに氷水をたっぷり作っておく。
- 2 沸騰したら卵を入れる。このとき、卵にヒビが入ってしまうと白身が漏れてしまうので、お玉やザルを使って入れましょう。
- 3 茹でる時間は、冷えた卵で6分間、常温の卵なら5分半です。箸などでかき混ぜると、黄身が中心になります。



茹で上がったザルなどで一気に引き上げ、そのまま氷水に3分つける。

そのまま水の中で卵同士をぶつけて、殻をむく。とろとろの半熟卵の完成

## コツ・ポイント

時間をしっかり守る事！茹でてすぐに氷水につける事！卵は常温からゆでたほうが、殻が割れにくくなります。

# 失敗しない味付け玉子の作り方

## 半熟玉子 10個

### ■ 漬けダレ

醤油 80ml    みりん 20ml

酒 200ml    砂糖 小さじ 1



1



半熟玉子を作る。

- 2 鍋に酒、みりんを入れ火にかけ、アルコールを飛ばす。
- 3 アルコールが飛んだら、醤油を入れて沸騰する前に砂糖を加え火を止める。
- 4 調味液を常温程度まで冷却する。（熱いままだと、玉子に火が通ってしまう為）
- 5 容器に調味液を入れ、その中に半熟玉子を入れる。

冷蔵庫で1日寝かせれば完成！とろとろの味つけ玉子をお楽しみください♪

## コツ・ポイント

ラーメン屋さんの味付け玉子を思いっきり食べたい人に向いています♪  
ポイントは、調味液を必ず冷却してから使う事！ あと、醤油は沸騰させないこと！  
みりんと、酒のアルコールは醤油を入れる前にアルコールを飛ばす事♪