

-FREE-

イベントやパーティーで人気のオムレツの作り方

マニュアル



世界中で愛されているオムレツ！
パーティーやイベントでも大人気！



材料



卵：人数ぶん



塩、砂糖



牛乳(卵 1 つにつき 30CC ほど)



サラダ油



バター



ケチャップ

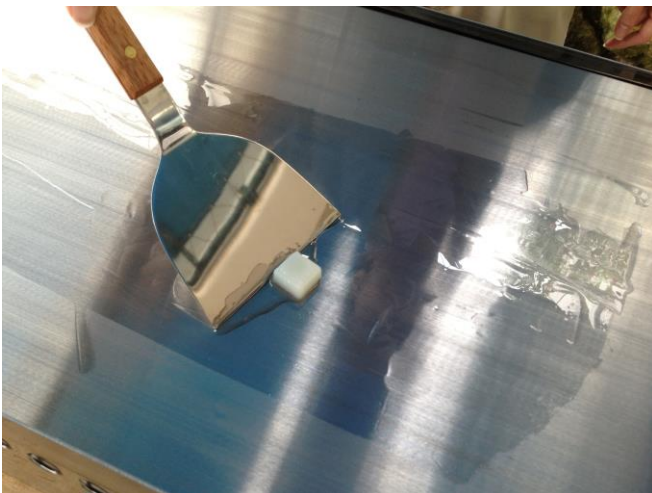
① まずは卵を混ぜます！



少し大きめのボウルに卵を割り入れ、泡立て器で卵白を切るように混ぜます。そして砂糖をいれ、泡がふんわりとできるよう勢いよく泡立てます。次に塩と牛乳を加え、大きな泡がなくなるまでゆっくり混ぜてキメを整えます。

② 鉄板を温めます。

油がなじんできた所で豚肉を乗せ、焼き始めましょう！



鉄板の上でバターを転がして、しっかりと馴染ませてください。バターが足りなかった時はサラダ油を使用しましょう。

③ 卵を鉄板の上に流して、焼きます。



焼けた部分をコテでフライパンから剥がすように混ぜながら、全体に火を通します！

-ワンポイントアドバイス-

卵の中に具を入れておくと更に美味しいオムレツが出来上がりますよ！



④ 全体的に火が焼きわたってきたら、形を整えて完成！



あとはケチャップやチーズ、デミグラスソース、マヨネーズなど好みの調味料を混ぜて召し上がってください。

■詳細は弊社 HP「オムレツ調理器レンタルページ」をご確認下さい！

QR コード	
URL	http://event21.co.jp/mat275_omeletgrill.htm