

-FREE-

関西で人気の豚平焼きの作り方

マニュアル



ふわっとした甘みと豚肉の旨みが絶妙！

豚平焼きの調理レシピ！



材料/目安(1 人あたり)



豚肉：30g～40g 程度



塩・コショウ：適量



卵：大3枚



お好みソース・マヨネーズ：適量



もやし：1/2 袋分



鰹節・青のり、唐辛子など：お好みで

①まずは材料の準備から。

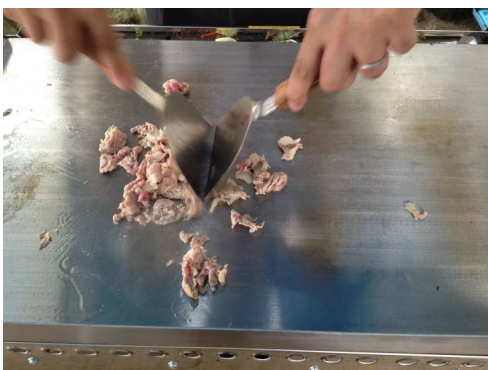


豚肉は一口大に切り、卵は混ぜておきます。

もやしのパックも開けておきます。



②サラダ油を熱して、豚肉を焼きます。この時に、少し塩コショウで味付けしておいて下さい。



③ 焼けたら、卵をざっと流します。

-ワンポイントアドバイス-

※豚肉はまんべんなく行き渡るように並べてから卵を流し入れて下さい。

④ 卵に火が通れば完成です。お皿や容器にのせ、ソースにマヨネーズ、お好みで鰹節や青のりをふりましょう。



■詳細は弊社 HP「豚平焼き機レンタルページ」をご確認下さい！

QR コード	
URL	http://event21.co.jp/mat_169.htm