

-FREE-

イベントで人気のチャーハンの作り方

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：1 人につき 1 個



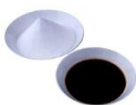
ごはん：一人につき茶碗一杯程



ハム：1 人につき 2 枚ほど



ごま油



調味料：塩コショウ | 醤油



ネギ(小口切り)

① まずは具材を用意します。

※冷たいご飯はレンジで温めて下さい。

※溶き卵を作して下さい。

※ハムを細かく切して下さい。

※ねぎは細かく刻んでください

② 鉄板を温め始めます。



鉄板に油を、しっかりと馴染ませておきましょう。

③ 鉄板に溶き卵を流します。



卵が半熟になったらご飯を入れます。

卵を切るようにしてごはんと混ぜます。

④ハムを入れてよく混ぜながら炒めます。



⑤塩コショウでお好みの塩加減に味を整えます。

⑥醤油を一回しかけます。

⑦全体をよく混ぜながら炒めます。香ばしい香りがしてきたらねぎを加えます。

⑧器に盛り付けて完成！



-ワンポイントアドバイス-

醤油味のチャーハンは、バターとの相性も抜群です！

■詳細は弊社 HP「チャーハン調理器レンタルページ」をご確認ください！

QR コード



URL

http://event21.co.jp/mat279_friedricegrill.htm