

-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まずは食材を用意します。

※冷たいご飯はレンジで温めて下さい。

※溶き卵を作って下さい。

※ハムを細かく切って下さい。

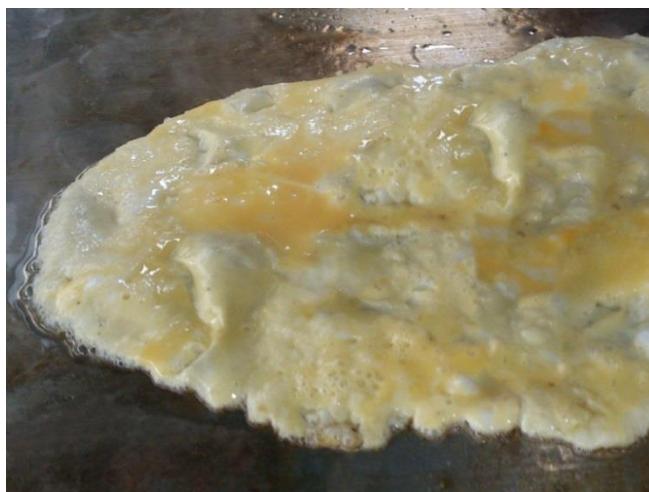
※ねぎは細かく刻んでください

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。



卵が半熟になつ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」をご確認下さい！

QR コード	
URL	http://event21.co.jp/mat279_friedricegrill.htm