

## だし巻き卵

### 【トレハ®の効果】

- ① きめ細かい、ふっくらとしただし巻卵に仕上がります。
- ② 時間が経っても、しっとりとした食感が持続します。
- ③ スができにくくなり、だしを閉じ込めるので、しっとりとして口当たりがよくなり、だしの風味が引き立ちます。

### 【配合目安】

卵の重量に対してトレハ3%を加える。



料理考案・制作／政木信昭クッキングスクール  
校長 政木信昭氏

### 材 料

【4人分】

卵	4個
だし	50cc
醤油	小さじ1
みりん	小さじ1
塩	小さじ1/3
トレハ®	小さじ2

### 作り方

- ① 卵とaを合わせ、混ぜる。(混ぜすぎるとコシがなくなるので注意する。)
- ② 卵焼き鍋を中火で熱し、サラダ油を入れ、ペーパータオルで全体になじませる。菜箸に卵液を付け鍋に落とした時ジュッといい、菜箸できれいに取れるぐらいまで鍋を熱する。
- ③ 卵焼き鍋に卵液の1/3を全体に行き渡るように入れ、加熱する。
- ④ 半熟になってきたら、菜箸を添えて卵を手前に折りたたむ。
- ⑤ 卵焼き鍋の空いたところにペーパータオルで油を塗り、巻いた卵を向こう側に持っていく。
- ⑥ 空いた鍋の手前側に油を塗り、鍋一面を覆うぐらいの卵液を流し込む。菜箸で先に巻いた卵を持ち上げ、下にも卵液を流し入れ、加熱する。半熟になってきたら、卵を手前に巻く。
- ⑦ ⑤、⑥を2回繰り返す。食べやすい大きさに切る。

### ◎だし巻き卵の断面の比較



トレハ使用

トレハ不使用

不使用は、たくさんスが入っているのに対し、トレハ使用は、スの状態がきめ細くなめらかです。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。

※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。