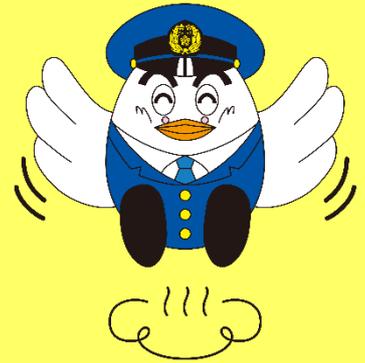


ポッポくんとつくつた

玉子焼き



材料（1人分）

生卵・・・2個
醤油・・・6グラム
砂糖・・・12グラム
白だし・・・大さじ2と2分の1（10倍濃縮タイプ）

- 1 調味料をボールに合わせて温めて砂糖を溶かし、卵と合わせ混ぜる。
- 2 鍋を火にかけ温めて油を引く。
- 3 鍋が温まったら、卵液を流し巻く。
- 4 3の工程を繰り返す。

ワンポイント・アドバイス

- ・ 鍋は十分に熱しないと卵がくっつきやすくなり巻きづらくなります。
- ・ 卵液を流したあとにできる気泡は、箸でつぶしましょう。

埼玉県行田警察署
交通課