



おまかせIH

ゆで卵

火力の目安
3～4個

材料（1回分）

卵（Mサイズ 約60g/個） 3～4個

A	長ねぎ（みじん切り）	60g
	玉ねぎ（みじん切り）	1/4個
	しょうゆ	50mL
	水	50mL
	砂糖	大さじ1
	ごま油	大さじ1
	にんにく（すりおろす）	1片
	白ごま	大さじ1
	唐辛子（輪切り）	1本

作り方

- 鍋に水1.0L以上を入れ、卵に水がかぶるぐらいに調節する。（水1.0L未満にはしない）
- 卵を冷蔵庫から出し、すぐに卵を鍋に入れる。
- フタは外し、メニューの「**おまかせIH**」「**ゆで卵**」「**3～4個**」を選び、加熱時間を設定して「**スタート**」ボタンを押す。（調理時間は半熟を目安とする）
- 保存袋に殻をむいたゆで卵と**A**を入れ、空気を抜いて袋の口を閉じ、冷蔵庫で1時間以上置く。

●取扱説明書に記載したメニューと設定が異なる場合があります。



●卵は冷蔵庫から出してすぐのものを使うと毎回一定の温度になり、仕上がりが安定しやすくなります。

●ゆでる前に、少量の塩を水に入れるとひび割れを抑えます。

●加熱中に卵を菜箸などで、ゆっくり転がすと黄身の偏りが抑えられます。

●ゆであがった卵を冷水などですぐに冷やすと、殻が剥きやすくなります。

●時間は目安です。卵の大きさやお使いの鍋の種類などにより、仕上がりが変わる場合があるため、お好みに応じて時間を調整してください。

●タイマー設定は、夏 1～2分程度短く、冬 1～2分程度長くしてください。（水道水の水温は季節によって変わります）