



おまかせIH

ゆで卵

火力の目安  
1～2個 / 3～4個 / 5～6  
個

材料（1回分）

卵（Mサイズ 約60g/個） 1～2個 / 3～4個 / 5～6個

作り方

1. 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）
2. 卵を冷蔵庫から出し、すぐに卵を鍋に入れる。
3. フタは外し、メニューの「おまかせIH」「ゆで卵」を選び、調理する卵の数量に合わせボタンを選択し、タイマーを設定して「スタート」ボタンを押す。



- 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）