IH調理 チャイ



便利メニュー

煮込み

火力の目安
中

材料（1回分）

水	200mL
カルダモン（ホール）（さやに切れ込みを入れる）	2粒
クローブ（ホール）	2粒
しょうが（スライスしたもの）	2枚
紅茶ティーバッグ	2袋
牛乳	300mL
砂糖	10g
シナモンパウダー	適量

作り方

1. 鍋をIHヒータの中央に置き、水、カルダモン、クローブ、しょうがを入れ、「中火」で加熱する。
2. 沸とうしたら、メニューの「煮込み」「中」を選び、湯が薄い茶色になるまで煮出す。
3. 2にティーバッグを入れ、約2分ほど煮出し、「切」ボタンを押す。
4. 3に牛乳、砂糖、シナモンパウダーを加え「中火」で加熱し、ふつふつするまで温める。
5. 4を茶こしでこしながらカップに注ぐ。