



おまかせIH

ゆで卵

加熱時間の目安
3～4個 約12分

材料（1回分）

卵（Mサイズ 約60g）

3～4個

●個数に合わせた加熱時間の目安

		1～2個	（標準） 3～4個	5～6個
仕 上 が り	半 熟	約10分	約10分	約11分
	ふつう	約11分	約12分	約13分
	固ゆで	約14分	約15分	約16分

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**」を選び、調理する卵の個数と仕上がりに合わせ、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、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が抑えられます。

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。

加熱時間は、鍋の種類や水温が変化することで、加熱時間の調整が必要な場合があります。

（仕上がりが、固めの場合1～2分短く、やわらかめの場合1～2分長く調整してください）

沸とうしやすい場合は、水量を少し多めにしてください。加熱中に沸とうが強い場合は、少量ずつ水を継ぎ足してください。

（1度に多量の水を足すと、水温が下がりうまく仕上がりにません）