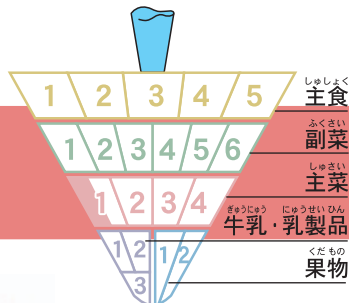


べっこう



準備しよう

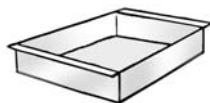
食材 (4人分)

- ☐ ぼうかんてん 1本
- ☐ 砂糖 大さじ2
- ☐ たまご 1個
- ☐ しょうゆ 小さじ2
- ☐ だし汁 400cc(2カップ)
- ☐ 塩 小さじ1



器具 (数が書いてないのは1つです)

- ☐ ぼうちよう ☐ まな板
- ☐ まな板用すべりどめ ☐ なが ばこ 流し箱 (15cm×20cm)
- ☐ 鍋 (18cm) ☐ さいばし ☐ たまご と ようき 卵を溶く容器
- ☐ ボウル (大) ☐ ボウル (小) *寒天用 ☐ き 木べら
- ☐ おたま ☐ けいりよう 計量カップと計量スプーン (大・小)



食器

- ☐ こ ばち または こ ざら 小鉢または小皿
- ☐ はし
- ☐ はしおき

さあ、つくってみよう！ * ぼうかんてん 棒寒天はところてん(30・31ページ)と同じてんぐさの加工品だよ。

めやす
10分
～

かんてん ぶん
(寒天をもどす30分)

かんてん に と なた なが ぶん
寒天を煮溶かし型に流す10分

かた ぶん
(固める 30分) できあがり

1 かんてん 寒天はかぶるくらい
のみに30分ほど浸し
てもどす



2 たまご 卵はときほぐしておく

ヨコヨコに
うごかして
よくまぜる



3 だし汁にしぼった寒天を
入れ、木べらでまぜなが
ら中火で
煮る



かんてん と
寒天が溶けたら◎をくわえ、
煮たったらとき卵を細く流し
入れ、すぐに火を止める



さいばしに
つつわせながら
丸く流しいれる

4 みず 水でぬらした流し箱に
かんてんえき 寒天液を入れて固める



た 食べやすい大きさに切って
盛りつける

