

# レシピテンプレート

<見本>

タイトル：とろ〜り卵の親子丼

キャッチコピー：時々無性に食べたくなる定番人気の丼！

材料（2人分）

温かいご飯...どんぶり2人分

鶏もも肉...1枚（約200g）

玉ねぎ...1個

卵...2個

三つ葉...適量

A:お湯...200ml

A:顆粒和風だし...小さじ1/3

A:醤油...大さじ2

A:砂糖...大さじ1/2

A:酒・みりん...各大さじ1

丼物やカレーライス、チャーハンなど炊いたご飯を使う場合は、どんぶり。杯分、茶碗。杯分のように書く。

「A」「B」としたり、「合わせ調味料」と書いてまとめると分かりやすい。

作り方

1. 鶏肉は一口大に切る。玉ねぎは縦半分に切って5mmの厚さの薄切りにし、三つ葉は3cmの長さに切る。
2. フライパンにAを入れて煮立ったら、玉ねぎと鶏肉を入れる。
3. 火が通ったら、卵を溶いて回し入れ、半熟状になったら火を止める。
4. ご飯をどんぶりに盛り、3をのせ、三つ葉を散らす。

調理のポイント：

卵を加えた後は、加熱しすぎないように注意！半熟状で火を止めることで、卵がとろとろの食感に仕上がります。

タイトル：

キャッチコピー：

材料（〇人分）

作り方

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

調理のポイント：