

スクランブルエッグ

材料

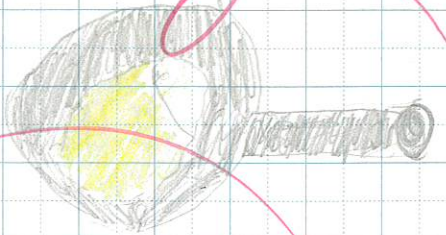
- ・たまご (2個) ・今回のフライパン
- ・油 (ラード) は鉄のフライパン
- ・しお (少々) でつくりました。
- ・こしょう (少々)

気をつけた事

- ・しっかり油を全体に広げる。
- ・たまごも調味料をよく混ぜる。
- ・こげないようにいためる。
- ・持ち手の部分が熱いのでやけどをしないように気をつける。

ふり返り

学校でやった調理のしかたを活かして、学校でやったより上手にできました。「焼く」の時も上手にできるようにしていきたいです。



チーズ入りのおいしい家宴にもまた作ってみよう



スクランブルエッグ

材料 (3人分)

- ・たまご 6個 ・今回は家族分を一回でつくりました。
- ・油 (ラード)
- ・しお (少々)
- ・こしょう (少々)
- ・チーズ (適量)

作ってみて思った事

作ってチーズをこがさないようにフライがえしで半分においてオムレツみたいにした。

- ・一回でたまごを6個を作ったので、少しやりにくいと思った。
- ・しおなどの調味料の量が前につくったときよりも多くしなれなかった。

③朝食にスクランブルエッグを作った。さらにアレンジで、チーズを入れるとさらにおいしかった。家族に「おいしい」といってもらえたのはうれしかった。次は目玉焼きがつかうようにがんばっていきなれと思います。

