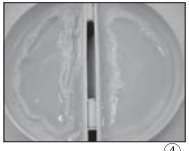
NORDIC WARE® オムレツパン 63600

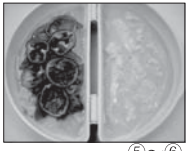
【材料】

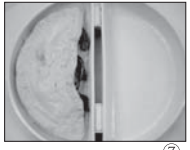
＊ 卵・・・・・・・・・・・・・・2個
＊ 水または牛乳・・・大さじ2
＊ 中に入れる具・・・ チーズ・トマト・ピーマン・パセリ・玉ねぎ
マッシュルーム等(写真はトマト・ピーマン・コンビーフ・コーンを使用)

【作り方】

① 卵と水、または牛乳を溶き合わせて下さい。
② ①をプレートの双方に半分ずつ流し入れて下さい。
③ プレートを開いたままの状態で、電子レンジに入れ
500Wで90秒加熱して下さい。(一回目)
④ 卵のふち部分が固まり始めたら、一度取り出して下さい。
⑤ スプーン等でプレートの中の卵をかき混ぜ、均一にし
片側にお好みの具をのせて下さい。
⑥ 再度電子レンジに入れ、お好みの硬さになるまで加熱
して下さい。(2回目の加熱時間の目安は500Wで90秒です)
＊2回目の加熱時間は具の分量によって多少異なります。
＊プレーンオムレツの場合、2回目の加熱時間は500Wで60秒です。
⑦ 電子レンジから取り出し、左右のプレートを合わせて下さい。


④


⑤～⑥


⑦

NORDIC WARE® エッグポーチャー 64702

【使用方法】

① 容器のカップ部分両方に大さじ1/2杯ほどの水を
入れてください。目玉焼きを1つだけで調理する場合は
空いている部分に大さじ2杯ほどの水を入れて下さい。

② 卵をカップ部分に割り入れて下さい。

③ 卵黄部分に爪楊枝等で3～4つ穴を開けてく下さい。

④ 加熱します(1回目)。カバー部を閉じて、
500Wの出力で40秒～45秒ほど加熱して下さい。

⑤ カバーを開けて中身を確認して下さい。加熱部分に
偏りがあるようでしたら容器の位置をずらして下さい。

⑥ 再度加熱します(2回目)。カバーを閉じて、
500Wの出力で20秒～25秒ほど加熱して下さい。

⑦ 2回目の加熱が終了したら、そのまま1分以上
電子レンジ庫内でむらして下さい。

＊カバー部を開ける際は、卵が破裂する場合が
ありますのでご注意下さい。

	加熱時間(500W)
1回目	40秒～45秒
2回目	20秒～25秒

＜仕上がり例＞