

簡単炒飯

材料 (1人分)

ごはん	1膳
卵	1個
調味料	
┆塩・こしょう	少々
┆鶏がらスープの素	小さじ1/2
┆紹興酒	小さじ1
┆しょうゆ	小さじ1
サラダ油	大さじ1



作り方

1. 卵をボウルに割り入れ、かき混ぜておく。
(混ぜすぎると、卵がふわっとしなくなるので注意)
2. フライパンに少し多めのサラダ油を入れしっかり熱し、
ときほぐした卵を加えて軽く炒めたらごはんを入れ中火でほぐすように炒める。
3. 塩・こしょう、鶏がらスープの素を入れ混ぜて
さらに、紹興酒、しょうゆの順に入れ炒め、器に盛る。

所要時間	10分
主な調理器具	フライパン