



池口精肉店 ORIGINAL

チャーハンのおいしい作り方

1. フライパンへ大さじ一杯油をひき 温めます
☆. お好みで《卵》を入れ、お好きな固さまで加熱し
お皿に取り出します。
2. <卵を入れた人はもう一度、大さじ一杯油をひき>
ご飯、チャーハンの素を入れ、中火で混ぜます。
3. <卵を入れる場合は、仕上げと一緒に>
ごはんと馴染んだら、完成です。

チャーハンの素は冷凍も出来ますのでストックしておいても便利です

1P でお茶碗 1.5 ～ 2 杯分のご飯がオススメです。
お好みで醤油、塩などで調整しても美味しいです

※時間は目安です

コンロの性能、フライパンの伝熱能力によって前後します