

(美味しいとろろを作るためのポイント)

1. 卵に上白糖、蜂蜜、みりんを加えて白くも、たりするまで、かりと混ぜる  
(卵液を白くも、たりするまで混ぜることによって、生地が滑らかに仕上がるため)
2. 卵液に薄力粉を加えたあとは、混ぜてはいらないに(空気を含まないように)  
静かに混ぜる  
(空気を含まないように静かに混ぜることによって仕上がりがしっとり仕上がるため)
3. とろろの生地が出来たら、記事を冷蔵庫で1時間以上休ませる  
(しかりと生地を休ませることによって生地が馴染みしっとり仕上がるため)
4. ガラ油を染み込ませたキッチンペーパーで油を伸ばしたあと、綺麗な  
キッチンペーパー(油を染み込ませていないもの)で余分な油を拭き取る。  
(余分な油を残せば、ほどとろろのうたで綺麗に仕上がりに影響する)

5. ケーホウーで生地の粗熱を取るときは、必ず上から固く絞る、た濡れ布巾を  
かける  
(長時間、生地が空気に触れてしまうと生地が乾燥してパサツキの原因になるため)





【美味しいとろろを作るためのコツ・ポイント】

1. 卵に白糖、蜂蜜、みりんをのこした白くも、たりするまでし、わりと混ぜる  
(卵液を白くも、たりするまで混ぜることによって、生地が滑らかに仕上がるため)
2. 卵液に薄力粉をのこしたあとは、泡立てないように (空気を含まないように) 静かに混ぜる  
(空気を含まないように静かに混ぜることによって、出来上がりか  
しとり仕上がるため)
3. やつとろろの生地が出来たら、記事を冷蔵庫で1時間以上休ませる  
(しかりと生地を休ませることによって、生地が馴染みしとり  
仕上がるため)
4. サラダ油を染み込ませたキッチンペーパーで油を伸ばしたあと、綺麗に  
キッチンペーパー(油を染み込ませていないもの)で余分な油を拭き取る。  
(余分な油を除いて、ほうとろろをもうかき、綺麗に仕上がるようになる)