

簡単！私でも焦げ付きなしで、卵焼きが作れる  
私は調理はド素人ですので、ド素人なりのレシピです  
あくまでも海洋深層水の実験で発見遭遇した事実です。  
卵の焼け具合だけを観察してください。

Easiness. Because cooking is a rank amateur ..me who can  
make the omelette.. scorching none even me, it is ..recipe..  
experiment on deep-ocean water to the last to have and fact  
that does the discovery encounter. the rank amateur it  
Please observe only the scorch condition of the egg.



器に卵2個割って入れ、天然塩を一つまみまぶします

It divides into the container by two eggs and it puts it, and one  
picks up and sprinkles the natural salt.



沖縄海洋深層水調律水 0.4 c c 噴霧して軽くお箸で20

回ほど泡立てずかくはんしました

Okinawa deep-ocean water tuning water 0.4cc do atomization,  
it did not lightly beat about 20 times with chopsticks, and it  
stirred it.



フライパン（使い古しの安物 980円）にサラダ油大サ  
ジ1杯入れ、最大火力で1分ほど予熱しました。  
先ほどかくはんした卵を入れました

It put in the frying-pan (bargain 980 yen of wearing out) by one  
salad oil large [saji], and it preheated for about one minute in  
maximum thermal power.

The egg that had been stirred ahead was put.



1分何も触らず Nothing is touched for one minute.



2分見つめていたらだいぶ熱が浸透したみたいです

Heat seems to have infiltrated considerably when watching for  
two minutes.



2分で半分返し、焦げ付きなし It will half return in two minutes, and the scorch none.



30秒後に反転返しきれいな焼き色と思う It returns and I will think reversing to be a beautiful combustion color in 30 seconds.

30秒まって反対側焼け色つけて盛りつけ、It waits for 30 seconds, the other side scorch color is colored, and it dishes up.



我が家の今朝の冷蔵庫にレタスがあったので  
添えつけ、たれはサルサソース Because there was lettuce in the refrigerator of my home this morning, it affixes, it applies, and the drip is a sarsaparilla source.

お化粧品に粉チーズ少々振りかけ出来上がり It is a sprinkle completion of the powdered cheese to the make-up a little.

おつゆは作りたてアツアツの知念産のゆし豆腐！ The soup is [yushi] from making setting up [atsuatsu] Chinen bean curd.

私は卵焼きは非常に苦手ですが、今は上手になったと思います。  
火加減調節も何もしていないので、深層水がフォローしているのでしよう。焦げ付きがないので焦げ落とし洗剤で洗う手間がない