

# ~ 『水煮笋衣』 的简单烹调方法~

商品开发室

## 笋衣的鸡蛋汤



【水煮笋衣 1kg】(600752)



※开封后请冷藏(10℃以下)保存,请在5日内食用。

《材料(1人份)》

水煮笋衣 30克、鸡蛋 1个、葱丝 1/10根、高汤 200毫升、生姜丝 5克、土豆淀粉 少许、酱油 少许、黄酒 少许、盐 少许

《烹调方法》

1. 将高汤盛入锅中加热,加入酱油、黄酒和盐进行调味。
2. 在准备好的高汤中加入水煮笋衣和生姜丝,打入鸡蛋并搅拌至固状。
3. 将步骤「2.」调理好的材料盛入食器中,撒上葱丝。

### 丸松物产株式会社

总社 东京都世田谷区代田 1-47-2 TEL(03)3419-1611 FAX(03)5486-7878  
东北营业所 山形县上山市矢来 4-6-22 TEL(023)673-5511 FAX(023)677-1020  
关西营业所 大阪市淀川区西中岛 3-14-20 TEL(06)6304-7234 FAX(06)6307-2461  
九州营业所 福岡市博多区博多站前 4-4-23 TEL(092)414-9788 FAX(092)415-3669  
北海道办事处 北海道札幌北区麻生 4-9-5-102 TEL(011)299-2416 FAX(011)299-2416  
网页 <http://www.marumatsu-mb.co.jp>