

柔

やわらか流

ちりどりの美味しい食べ方



始めは強火で...

ぐつぐつなってきたら

そうしたら中火

野菜がしずんで一通り食べ頃に...

弱火にします。

味付けをお好みに。濃い味付けが好きならヤンニン醬をいれる。辛くするなら唐辛子を追加。

お好みにて具材を追加します。
(ちりどりに良く合う具材)

- ・バラ
 - ・ハラミ
 - ・げたカルビ
 - ・あかせん
 - ・みのサンド
 - ・荒挽きソーセージ
 - ・キャベツ
 - ・たまねぎ
 - ・もやし
 - ・にんにく
 - ・うどん
 - ・やきめし★
- ※すべてはこれを食べる為にとっても過言ではない。など..

あまり合わない追加メニュー
(店主の主観ですのでお好みでどうぞ)

- ・牛すじ
- ・肉だんご
- ・豆腐
- ・もち(薄切タイプ)
- ・チャンボン

おいしいやきめしの作り方

焼飯がちりどりの醍醐味！すべてはここにたどり着く為に！と言っても過言ではありません
肉系の具材と玉葱を少し残しておく

火を中火にし、好みの辛さに

ご飯を入れ、混ぜて炒めて1~2分

火加減注意！！

玉子は
ときすぎない！

まんべんなく混ざれば玉子をおかるくといて入れる

必ず弱火に！！

軽く全体を混ぜ、平たく伸ばしてお好みのおこげを付けて出来上がり！

必ず火は止めましょう！