



つくりかた



1, 卵を割り、ほぐす。



2, 卵に砂糖を加え、混ぜる。



3, 酒を火にかけて、沸騰する直前に火を止める。2の卵を混ぜながら、少しずつ酒を入れていく。

26

たまご酒

材料

たまご (L) . . . 3 個
酒 5 合
砂糖 200~250g

昔から人が集まる時に、主に女性が飲む為に使われていました。甘さが好みでかえられます。風邪の時に体をあたためるためにも飲まれていました。

つくり方2

卵酒のつくり方には、これといった決まりはなく、各家庭、各人ごとに異なる。上記の作り方以外にも、卵を溶きほぐして、砂糖と酒を混ぜてから火にかける方法もある。

1. 鍋に卵を溶きほぐす。
2. 1に砂糖と酒を入れて混ぜる。
3. 鍋を火にかける。(中火~弱火)
4. 沸騰する前に火を止める。(ブツブツと大きい泡が小さくなってきたら、火をとめる目安)