

## 定番親子丼

## 親子丼のベース

1. 鶏肉 100g
2. 玉ねぎ 30g
3. 卵 2個  
※卵黄1つ分ける
4. 出汁 90CC
5. のり&ネギ 適量

↓調理動画↓



小盛 250g  
並盛 350g  
大盛 450g



## 明太子親子丼

『定番親子丼』 + 明太子 30g

調理中

-

盛り付け

明太子 30g



## チーズ親子丼

『定番親子丼』 + チーズ 30g

調理中

チーズ 30g  
(卵と一緒に入れる)

盛り付け

-



## カレー南蛮親子丼

『定番親子丼』 + カレー粉 5g

調理中

カレー粉 5g  
(卵を入れる前)

盛り付け

-



## のりとろろ親子丼

『定番親子丼』 + とろろ 30g + ワサビ 少々

調理中

-

盛り付け

とろろ 30g  
ワサビ 少々

## きのこバター親子丼

『定番親子丼』 + きのこ 20g + バター 7g

調理中

きのこ 20g  
(卵を入れる前)

盛り付け

バター 7g



## ニラ玉親子丼

『定番親子丼』 + ニラ 20g + 豆板醤 2g

調理中

ニラ 20g  
豆板醤 2g  
(卵を入れる前)

盛り付け

(いりごま 少々)



## ピリ辛親子丼

『定番親子丼』 + 豆板醤 2g

調理中

豆板醤 2g  
(卵を入れる前)

盛り付け

(いりごま 少々)



## スパム親子丼

『定番親子丼』 + スпам 40g

調理中

スパム 40g  
(卵を入れる前)

盛り付け

-

