



# Recipe Book

If you have delicious boiled eggs on the table,  
you will feel happy that day.



10  
RECIPE

  
EGG MEISTER

**APIX INTL**®

<https://www.apix-intl.co.jp>

製造元  
株式会社アピックスインターナショナル  
Created by APIX INTERNATIONAL CO.,LTD.

# Galette



## 温泉卵をアレンジ

### 温泉卵のガレット

そば粉を使用したガレットはフランスで生まれた郷土料理。  
お好きな具材と温泉卵をトッピングしてカフェ風ランチに♪

MENU  
温泉

水位  
ゆでる

ゆで卵ケース

#### 材料

##### 《生地：約6枚分》

そば粉……………150g  
水……………250ml  
溶き卵……………1個分  
塩……………小さじ1/4  
サラダ油……………少々

##### 《具：6枚分》

温泉卵……………6個  
スライスハム……………6枚  
スライスチーズ……………6枚  
黒胡椒(粗挽き)……………少々

#### 手順 《1枚分》

- 1 エッグマイスターで温泉卵を作る。
- 2 ボウルにそば粉、塩、溶き卵を入れ、水を少しずつ加えながら泡立て器で滑らかになるまで混ぜる。  
ラップをして冷蔵庫で1時間休ませる。
- 3 フライパンを熱してサラダ油を薄くひき②を玉じゃくし1杯分弱流し入れて、丸くなるように薄く広げ、中火で焼く。
- 4 表面が乾き始めたらスライスハムとスライスチーズ各1枚分をそれぞれ中央付近にのせる。生地の縁がカリッとしてきたら、具を包むように四方の生地を内側に折り込む。
- 5 皿に④を盛り付け、ガレットの中央に温泉卵1個を割り入れ黒胡椒をふる。

#### マークの見方

エッグマイスターを使う際の設定と使用するケースを示しています。  
操作は付属されている取扱説明書(P6~10)を参考にしてください。

MENU  
温泉

水位  
ゆでる

ゆで卵ケース

- 使用する付属ケースの種類
- 調理する際の水位
- 選択する調理メニュー





### 半熟卵をアレンジ

## 半熟卵のサンドイッチ

卵好きにはたまらない卵たっぷりのサンドイッチ。

MENU 半熟 水位 ゆでる ゆで卵ケース

### 材料 《2人分》

半熟卵…4個 食パン(10枚切)…4枚 マヨネーズ…適量  
粒マスタード…適量 刻みパセリ…少々

### 手順

- 1 エッグマイスターで半熟卵を作り殻を剥き、お好みの大きさに切る。
- 2 トーストした食パンの片面にマヨネーズと粒マスタードを塗り、塗った面を内側にして①をサンドします。
- 3 ②を半分にカットして断面に刻みパセリを散らす。

※②をラップで包んだ状態でカットすると形が崩れにくいです。



### 固ゆで卵をアレンジ

## 花形卵

意外とカンタン♪お弁当に映える可愛い花形の卵！

MENU 固ゆで 水位 ゆでる ゆで卵ケース

### 材料

固ゆで卵…2個 竹串…5本 輪ゴム…3個 ラップ…適量

### 手順

- 1 エッグマイスターで固ゆで卵を作り殻を剥く。
- 2 ゆで卵が熱いうちに、とがった方を内側にラップに縦に並べて巻く。
- 3 竹串を②の周りに均等に配置して両端と中心を輪ゴムで外す。ゆで卵が冷めたら竹串を外す。



### 半熟卵をアレンジ

## カンタン味付け卵

味が付いているからお弁当にもおつまみにもぴったり！

MENU 半熟 水位 ゆでる ゆで卵ケース

### 材料 《4個分》

半熟卵…4個 めんつゆ(2倍濃縮)…200ml

### 手順

- 1 エッグマイスターで半熟卵を作り殻を剥く。
- 2 ポリ袋に①を入れて、めんつゆを加え、ポリ袋の口を縛り冷蔵庫で一晩寝かせる。



### 固ゆで卵をアレンジ

## カレードレスエッグ

ゆで卵と調味料だけでおしゃれなおードブルに変身。

MENU 固ゆで 水位 ゆでる ゆで卵ケース

### 材料

固ゆで卵…2個  
マヨネーズ…大さじ1 カレー粉…小さじ1/2  
塩…少々

### 手順

- 1 エッグマイスターで固ゆで卵を作り殻を剥く。縦半分に切り、黄身を取り出す。
- 2 ポウルに黄身と残りの材料を入れよく混ぜ合わせる。
- 3 ②をしぼり袋に入れ、①の白身のくぼみに絞る。

▼トッピングとしてイタリアンパセリを使用。



# Omelette



## オムレツケースを使って

### ミニオムレツ

小さくて可愛いオムレツはお弁当や朝食にぴったり。

MENU  
蒸す

水位  
むす

ゆで卵ケース  
オムレツケース

## 材料

溶き卵…2個分 ピザ用チーズ…適量 塩・コショウ…各少々 サラダ油…少々

## 手順

- ① オムレツケースの内側に薄くサラダ油を塗る。
- ② 溶き卵に塩とコショウで味付けし、オムレツケースに流し込み、ピザ用チーズを入れる。
- ③ ②のオムレツケースをゆで卵ケースにセットし、エッグマイスターで調理する。



## 蒸し料理ケースを使って

### 茶碗蒸し

ひとり分でもエッグマイスターならお手軽！

MENU  
蒸す

水位  
むす

ゆで卵ケース  
蒸し料理ケース

## 材料

溶き卵…1個分 白だし…大さじ1 水…150ml  
ポイルえび(殻を外したもの)…1尾  
生椎茸…1/3個 三つ葉…1~2本

## 手順

- ① 溶き卵に白だし・水を加えて混ぜ、ザルでこす。
- ② 生椎茸は石づきを切って薄切りにし、三つ葉は2cm程度の長さに切る。
- ③ 蒸し料理ケースに①と②とポイルえびを入れラップで蓋をする。
- ④ ③の蒸し料理ケースをゆで卵ケースにセットしエッグマイスターで調理する。



エッグマイスターで低温調理

## サラダチキン

お家で作ればリーズナブル！  
ヘルシーな鶏胸肉を使った一品。

MENU  
温泉or半熟

水位  
ゆでる

ゆで卵ケース

### 材料

鶏胸肉(皮を剥いだ状態)…110g  
砂糖・塩…各小さじ1/3

### 手順

- 1 鶏胸肉をフォークで数ヶ所刺し、満遍なく砂糖・塩をふり、ポリ袋(耐熱性のあるもの)に入れ、空気を抜いて口を閉じ、冷蔵庫で2時間以上寝かせる。
- 2 ①をゆで卵ケースの上に置きエッグマイスターで調理した後、そのまま30分程度放置し、余熱で中まで火を通す。  
粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし、お好みの大きさにスライスする。

※調理メニューで半熟を選ぶとしっかりと火が通ります。  
しっとりした仕上がりがお好みの場合は温泉を選択した上で、余熱時間もしっかりと、調理してください。  
気温・食材の状態によって仕上がりに違いがあります。

Chicken

# Sweets



## エッグマイスターでスイーツ

### 三色ういろ

手作り和スイーツでおもてなし♪

MENU  
蒸す

水位  
むす

ゆで卵ケース  
蒸し料理ケース

#### 材料

緑色/上新粉…20g 砂糖…15g 抹茶…小さじ1/2 水…50ml  
白色/上新粉…20g 砂糖…15g 水…50ml  
黒色/上新粉…20g 黒糖(粉末)…15g 水…50ml

#### 手順

- 1 各色それぞれの材料を混ぜる。
- 2 蒸し料理ケースの内側にラップを敷き、1色目の材料を入れ、ラップで蓋をする。
- 3 ②の蒸し料理ケースをゆで卵ケースにセットしエッグマイスターで調理し、ラップをしたままケースから取り出し冷ます。
- 4 ②～③の工程を各色おこない、それぞれ冷ます。冷ました各色のいろいろなラップから外し重ね、お好みの大きさに切り分ける。

※切り分ける際は、包丁で押しつぶすようにいろいろなを切りまです。濡れ布巾等で包丁の刃を拭きながら切ると切りやすくなります。包丁を前後に動かして切ると包丁にいろいろながついて切りにくいので注意しましょう。

## エッグマイスターでスイーツ

### カスタードプリン

全卵使用で簡単に作るスイーツの定番!

MENU  
蒸す

水位  
むす

ゆで卵ケース  
蒸し料理ケース

#### 材料

##### 【プリン】

溶き卵…1個分 グラニュー糖…20g  
牛乳(温めたもの)…100ml  
バニラエッセンス…3滴

##### 【カラメルソース】

グラニュー糖…大さじ2 水…大さじ1 湯…大さじ2

#### 手順

- 1 鍋にカラメルソース用のグラニュー糖、水を入れて中火にかけ、茶色くなるまで煮詰めたら火を止め、湯を入れ混ぜる。
- 2 ポウルに溶き卵を入れ、プリン用のグラニュー糖を加えて混ぜる。
- 3 ②に温めた牛乳を少しずつ入れよく混ぜ、バニラエッセンスを加えザルでこす。
- 4 蒸し料理ケースに③を流し込みラップで蓋をする。
- 5 ④の蒸し料理ケースをゆで卵ケースにセットしエッグマイスターで調理しケースを取り出し、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- 6 冷やしたプリンに①で作ったカラメルソースをかける。



▲トッピングとしてホイップクリームとミントを使用。

#### ■レシビックについて

このレシビックで紹介しているメニューは、アビックスインターナショナルのエッグマイスターで作る材料を記載しています。分量や状態は、材料の種類などによって多少の違いがあります。

掲載のレシピ、写真の無断転載・複製を禁じます。

