

ちびっことコラム

すき焼きに 溶き卵はなぜ？

すき焼きに溶き卵をつけるのは、具の熱で火傷をしないよう、程よい温度にするためといわれています。味もまろやかになり、安全に美味しく食べられますね。

(P.N. ミナ フジコ)

