

マヨネーズ

◎原材料（1kg分）

サラダ油	900 g
卵黄	90 g
食塩	75 g
食酢	12 g
砂糖	7 g
からし	5 g
こしょう	1 g
化学調味料	1 g



◎用意する物

ボール、泡立て器、ゴムベラ、計量スプーン

◎作り方

- ①ボールに食塩・砂糖・からし・こしょう・化学調味料を入れ、固まりの無いように混ぜる。
- ②卵黄を入れ、泡立て器で良くかき混ぜ、食酢25gを入れて十分に混ぜ合わせる。
- ③小さじ3杯のサラダ油をゴムベラで攪拌しながら1滴ずつ入れる。
- ④とろみができるまでサラダ油を少しずつ入れる。
- ⑤かたくなってきたら食酢を入れてのぼし、残りの油を手早く混ぜながら入れる。
- ⑥最後に食酢で味を整える。

◎ポイント

- ・サラダ油は時間をおきながら少しずつ加えていくと、良いマヨネーズができる。
- ・卵黄の鮮度が良くなかったり、卵黄とサラダ油の温度が適当でないと分離しやすい（適温は16～18℃）。
- ・マヨネーズが固いときは食酢を増やし、やわらかいときはサラダ油を増やすと調節することができる。