

因为今天下午
不用上班

大叔来
接我回家
真是难得

A.L. Group

暑假前的
三方面谈
明明有来过

三方
面谈？

绘里香和老师
还有我
聊了关于绘里香
的事情

老师说姐姐
很厉害？

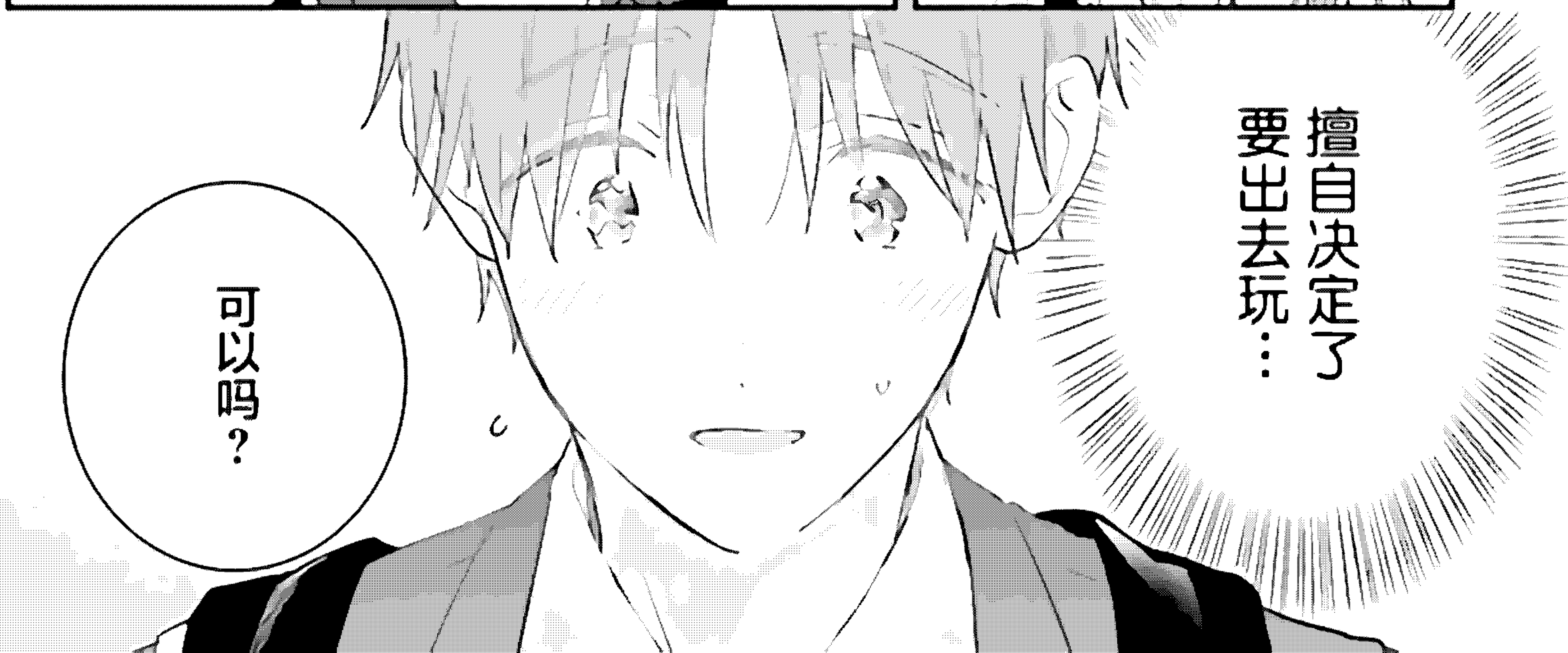
嗯！老师说她
学习和学生会
都很努力

姐姐在家里
也很厉害

也没有
很厉害啦

对了

嗯？



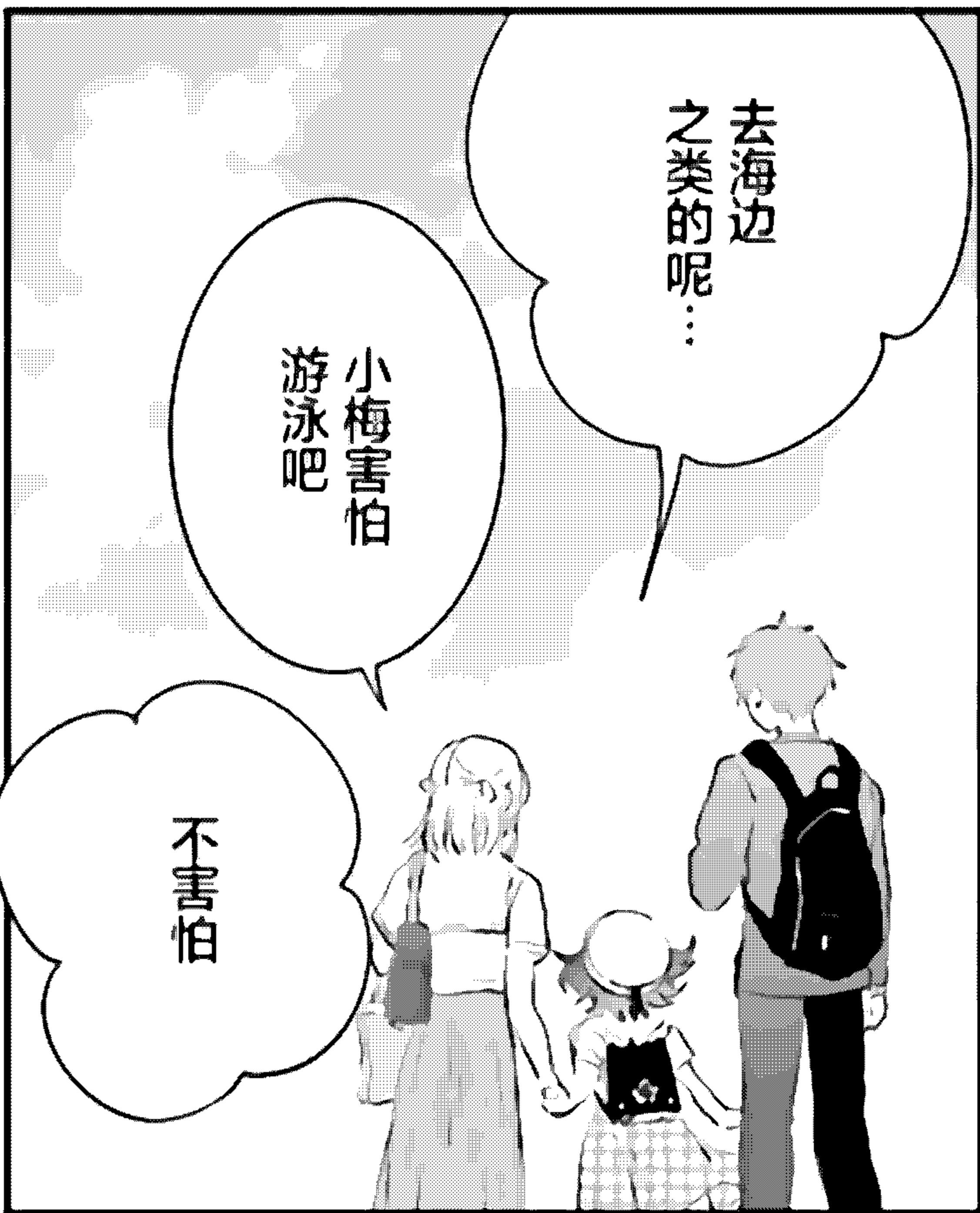
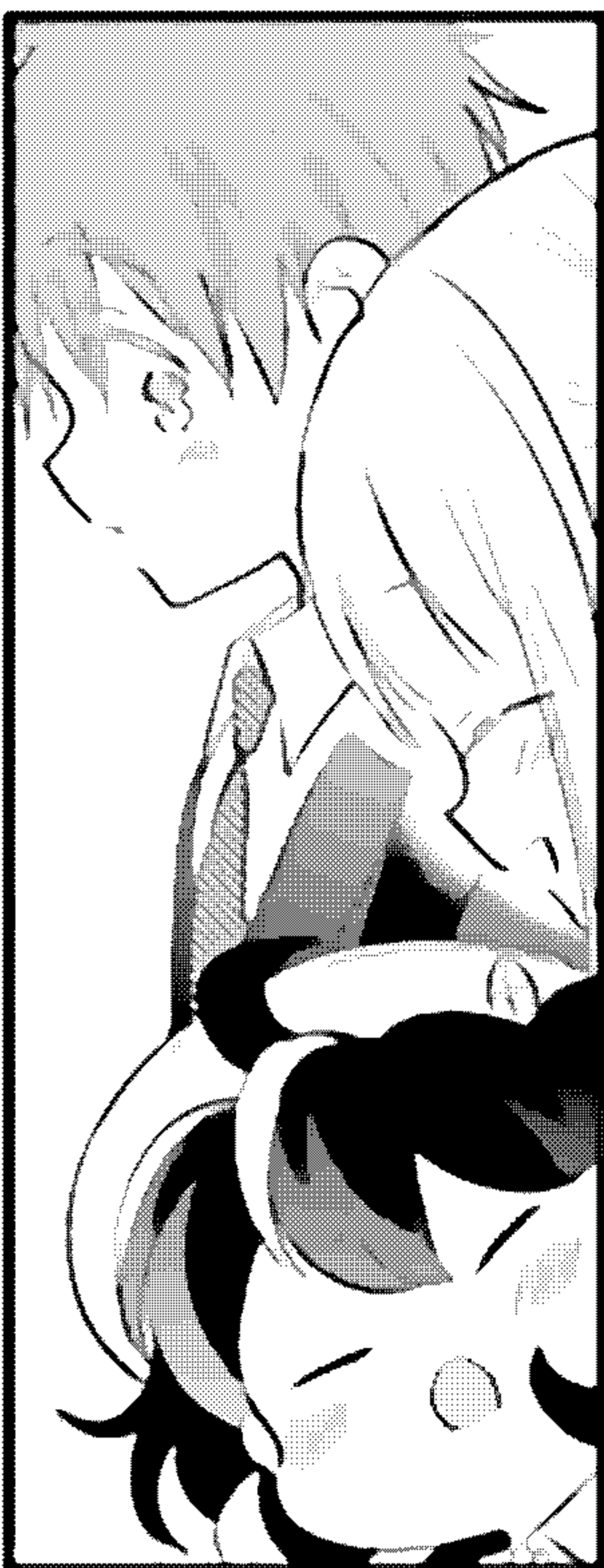


去哪里好呢



暑假的周末
人特别多
太感谢了

去哪里呢



去海边
之类的呢...

小梅害怕
游泳吧

不害怕

那么...

夏日回忆

...

兔月あい

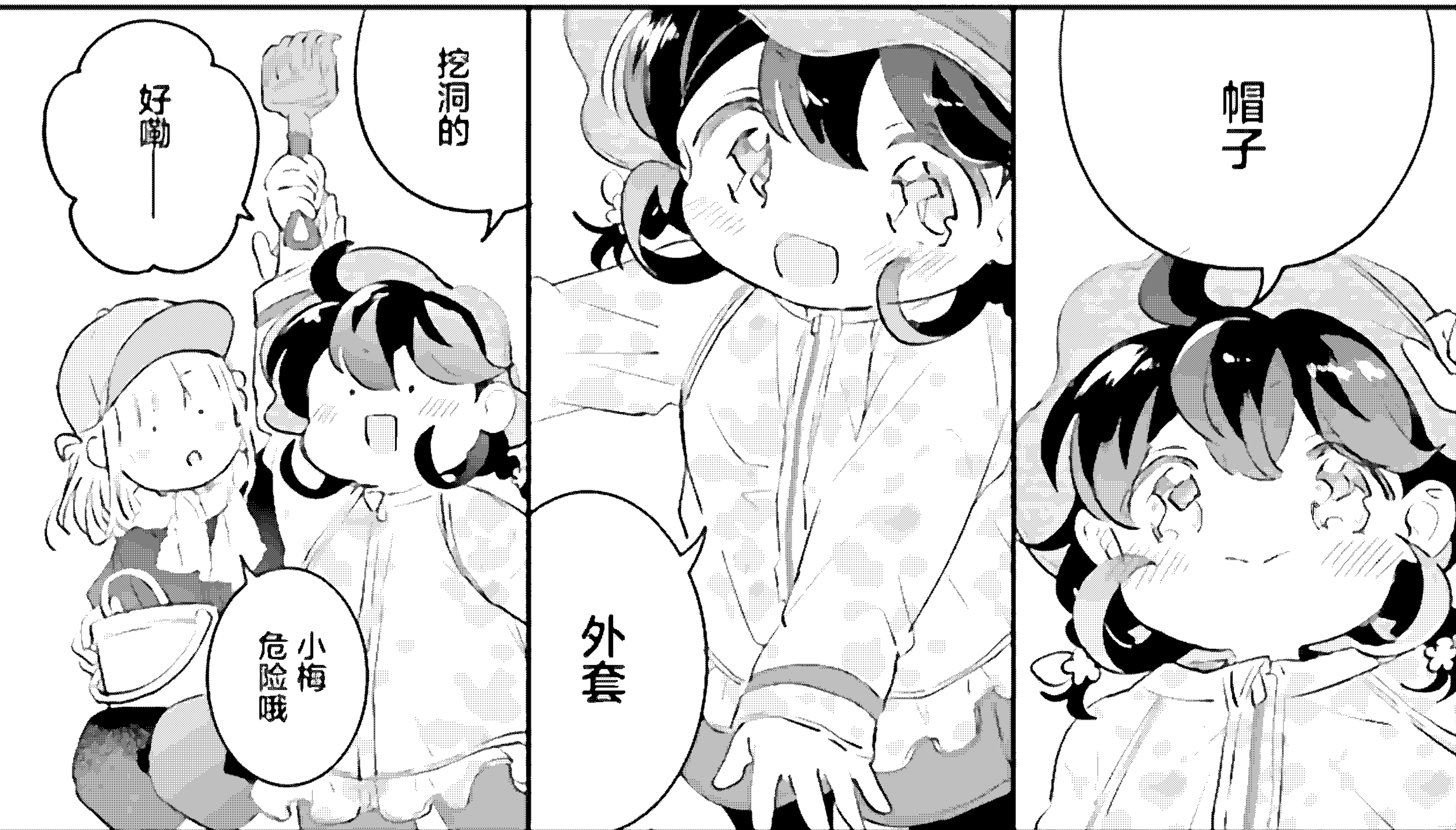
Presented by Uzuki Ai

SANSHOKU
BENTO

第11话
蛤蜊饭

さんしょく弁当

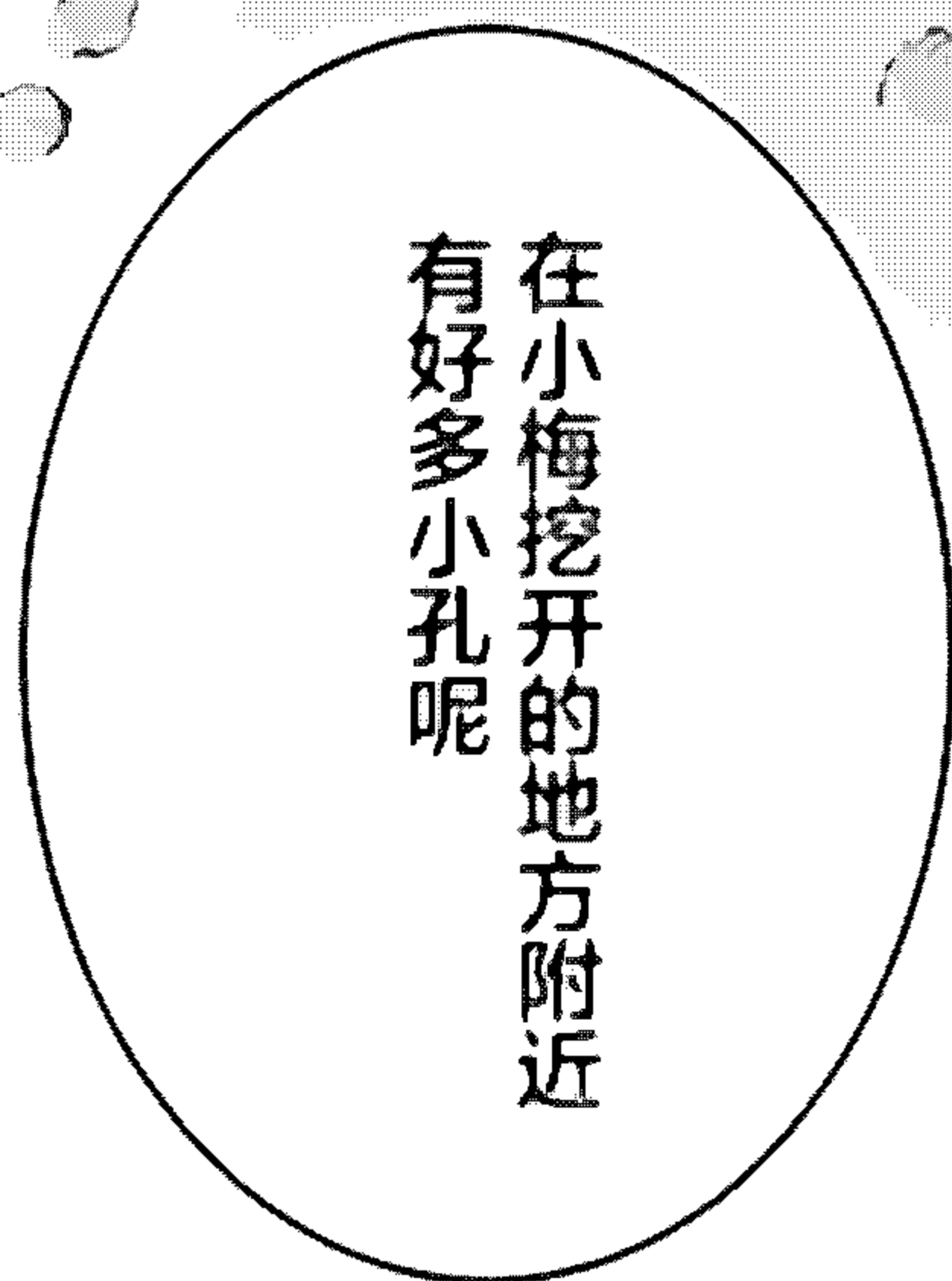
A.L.Group

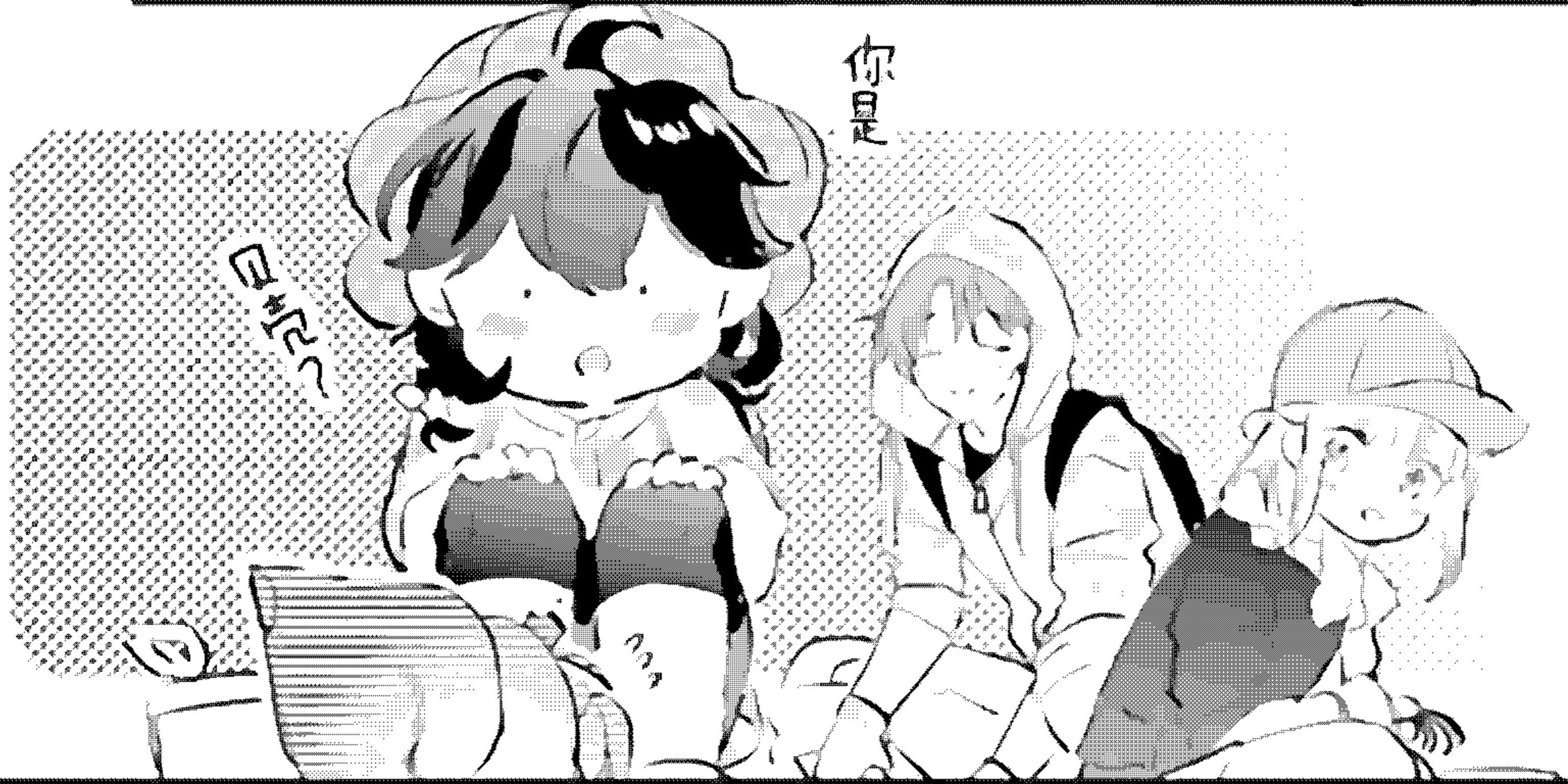
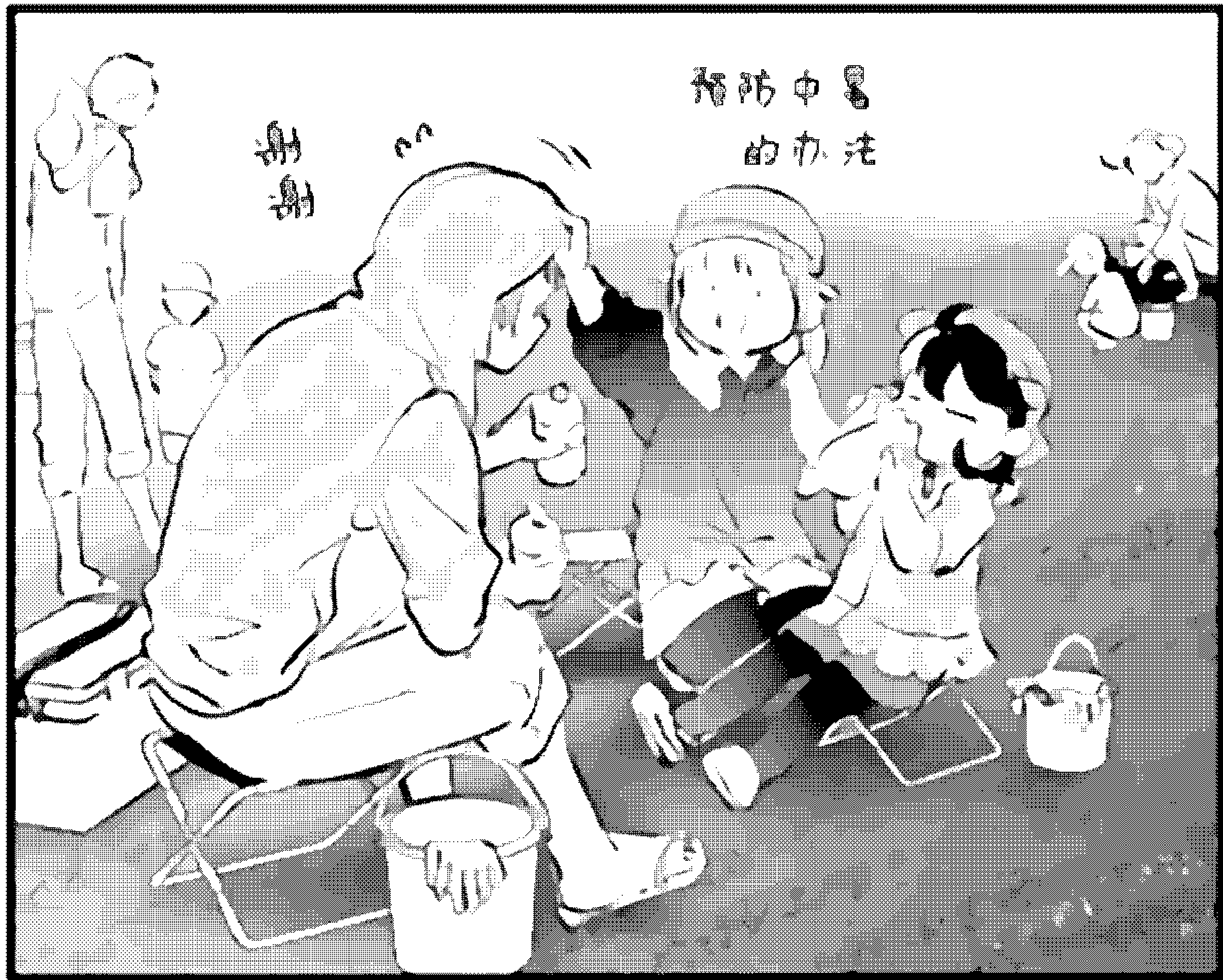


来创造
暑假的第一个
美好回忆吧



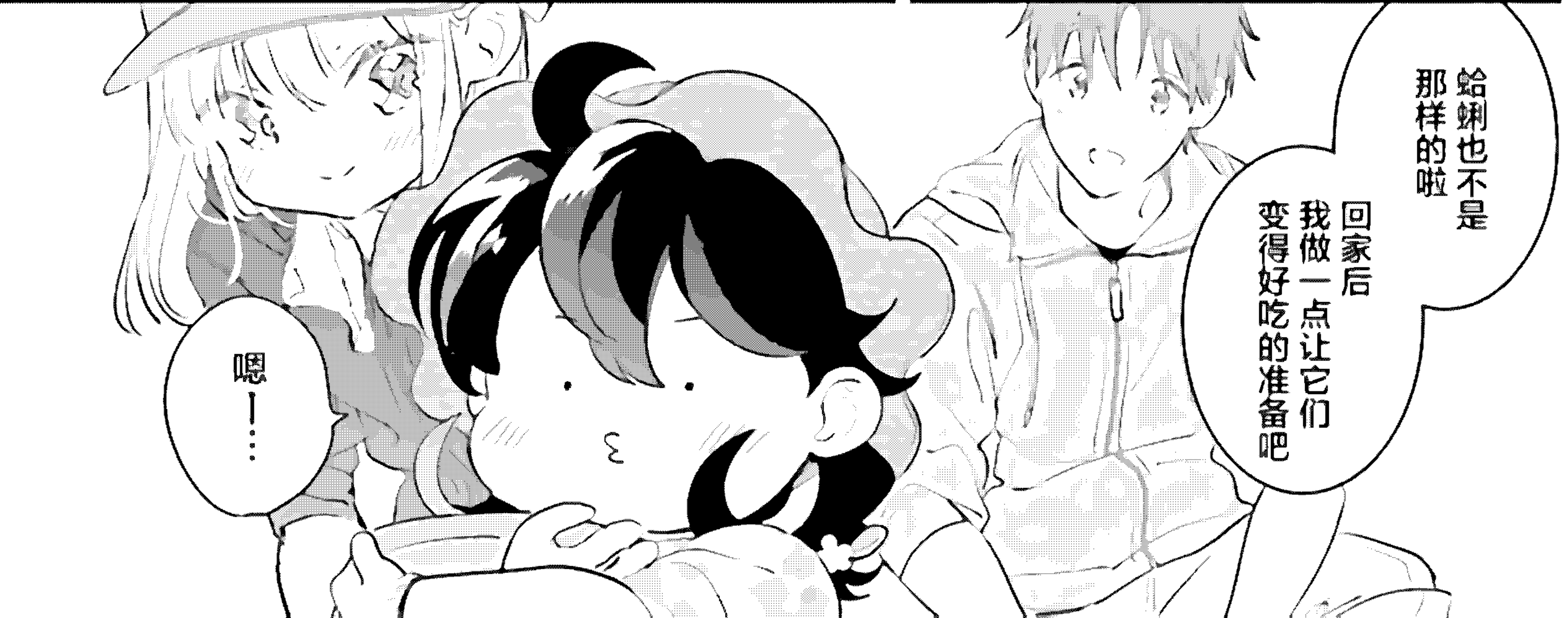
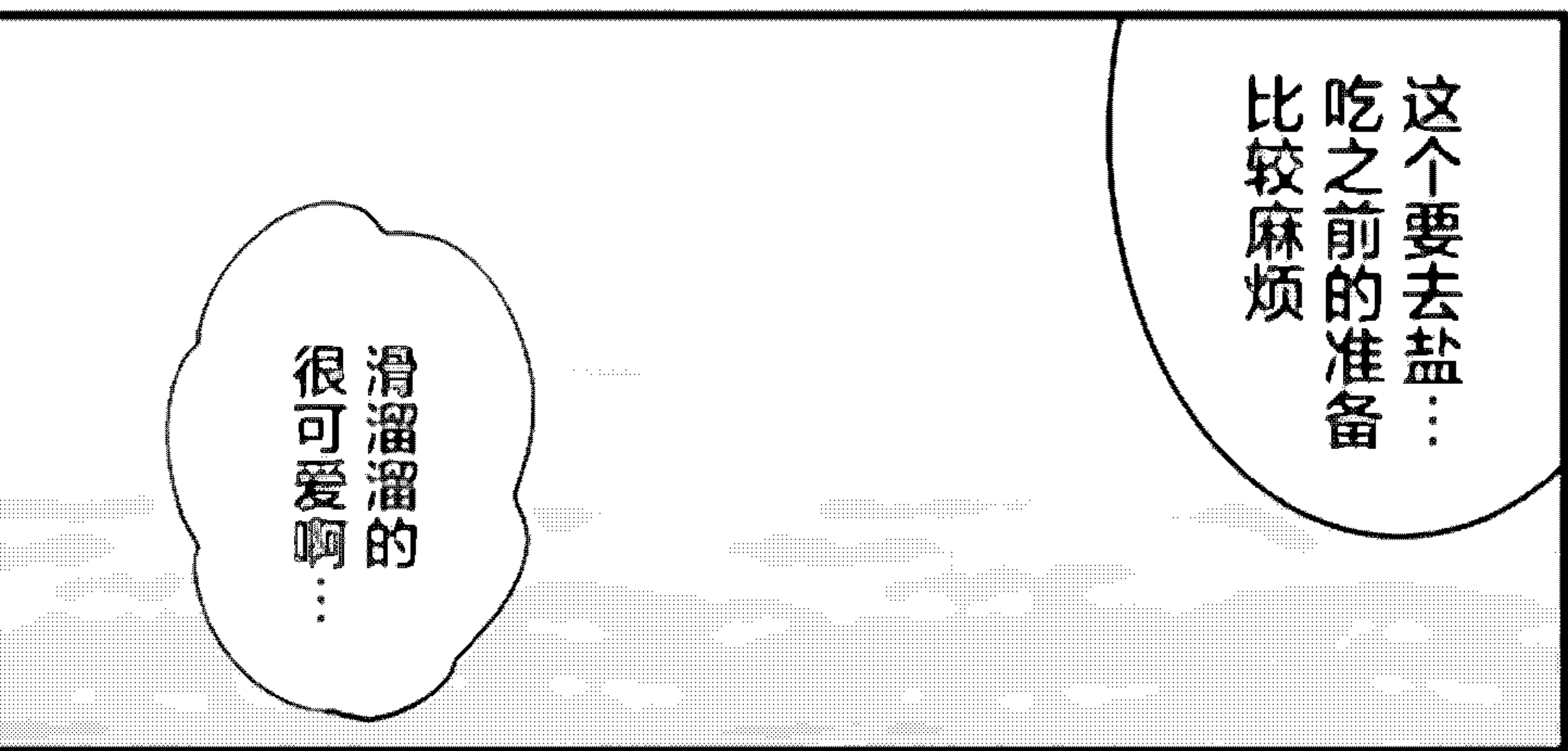
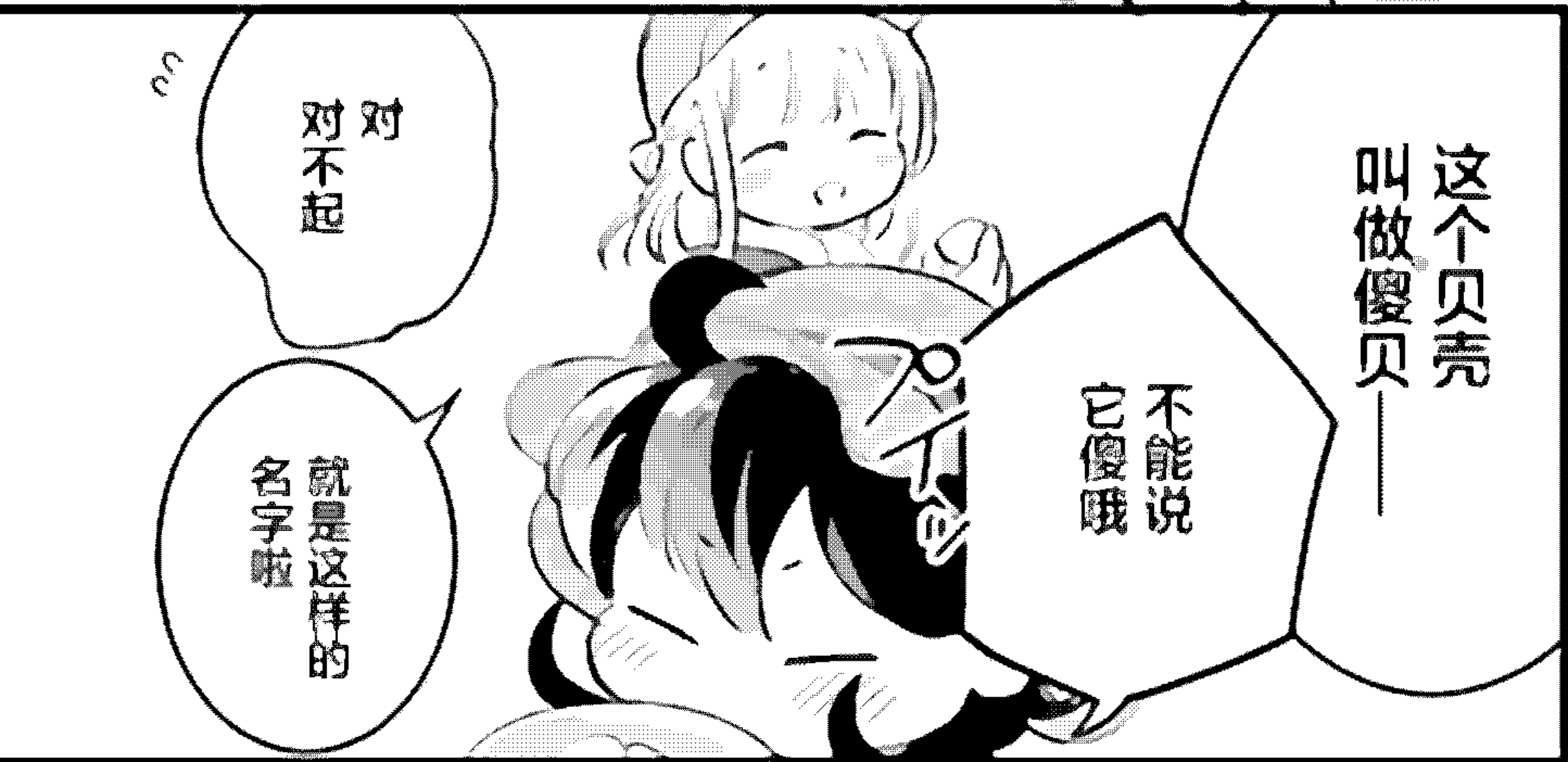
滚来滚去



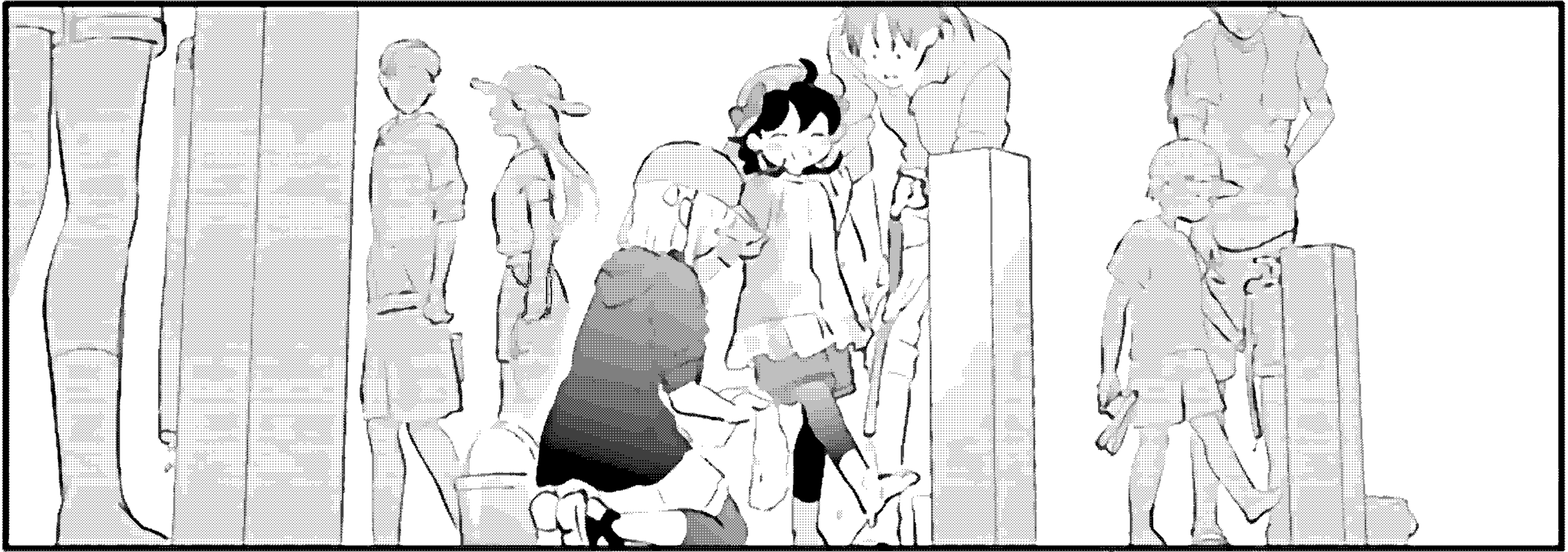


A.L. Group





请保重哦——

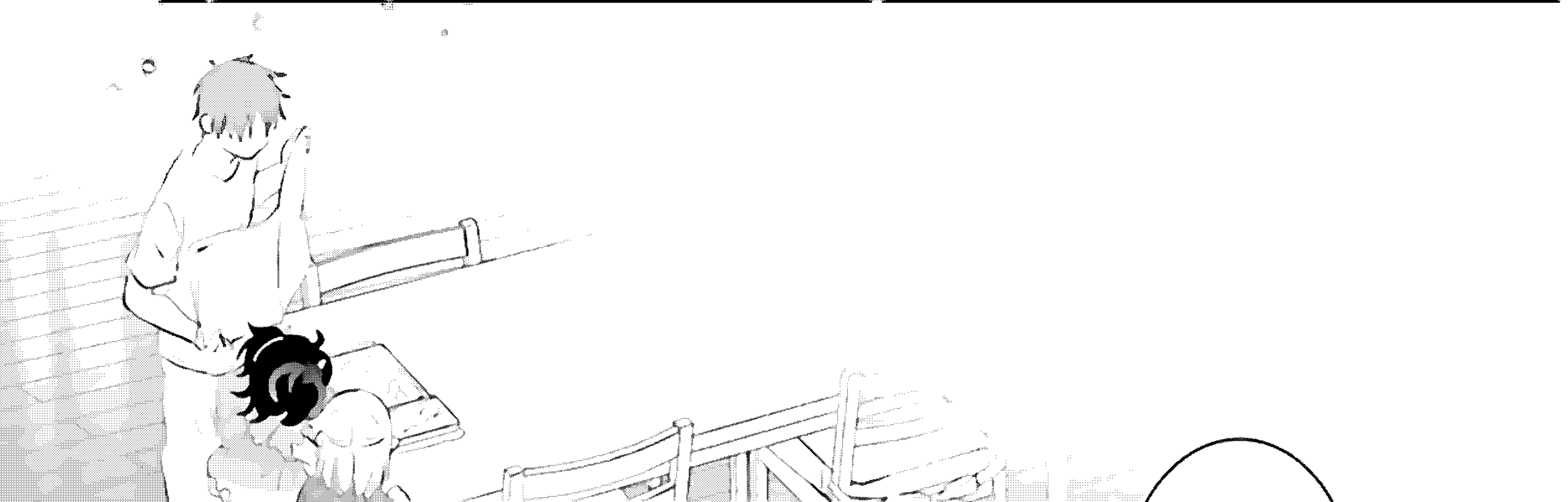
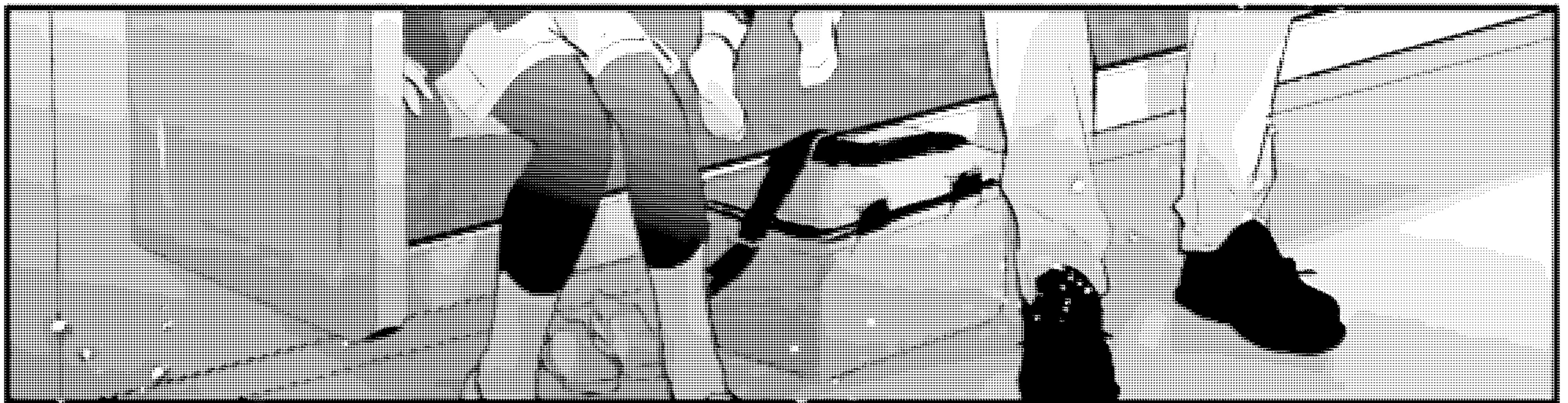


10





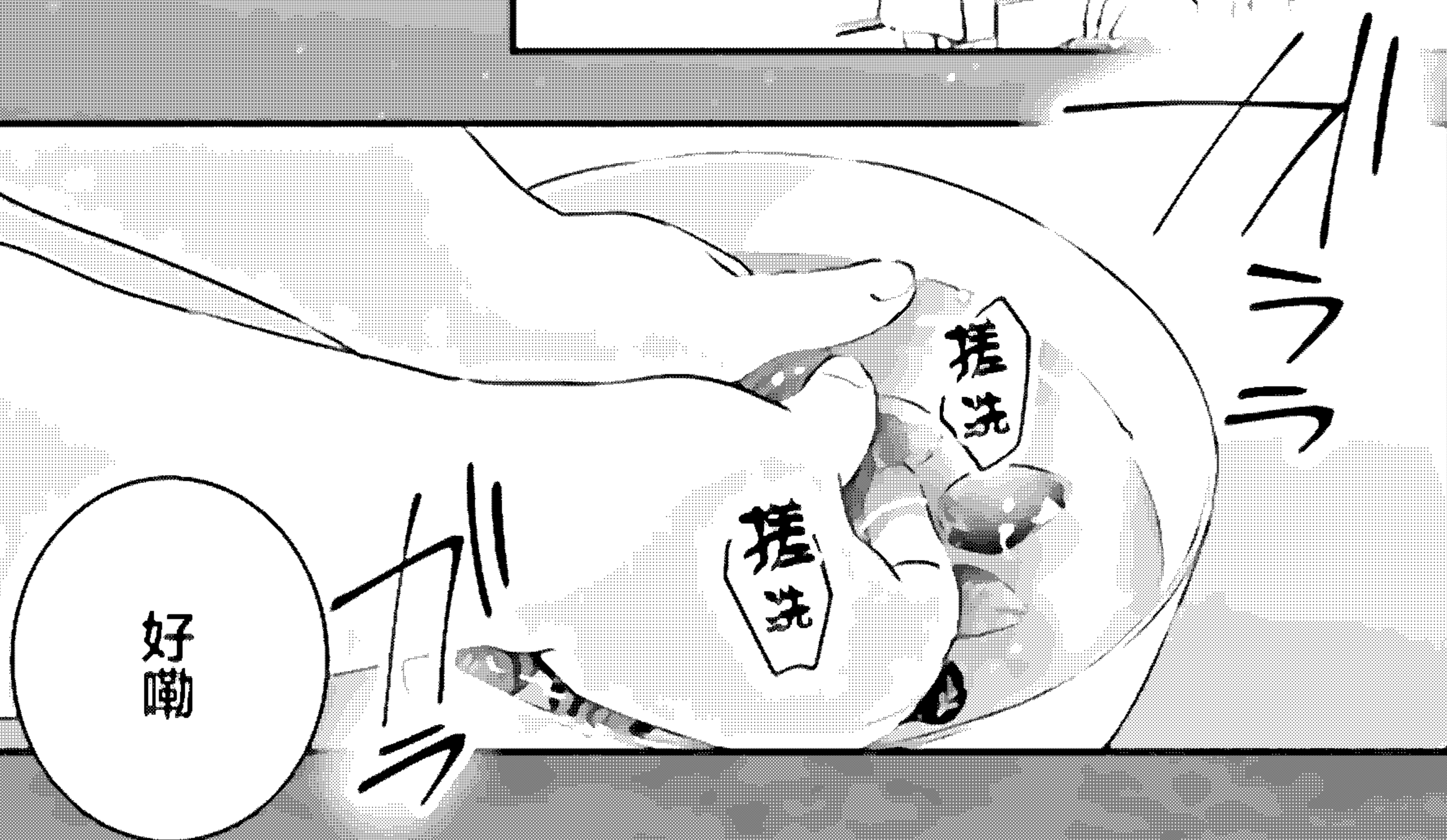
11

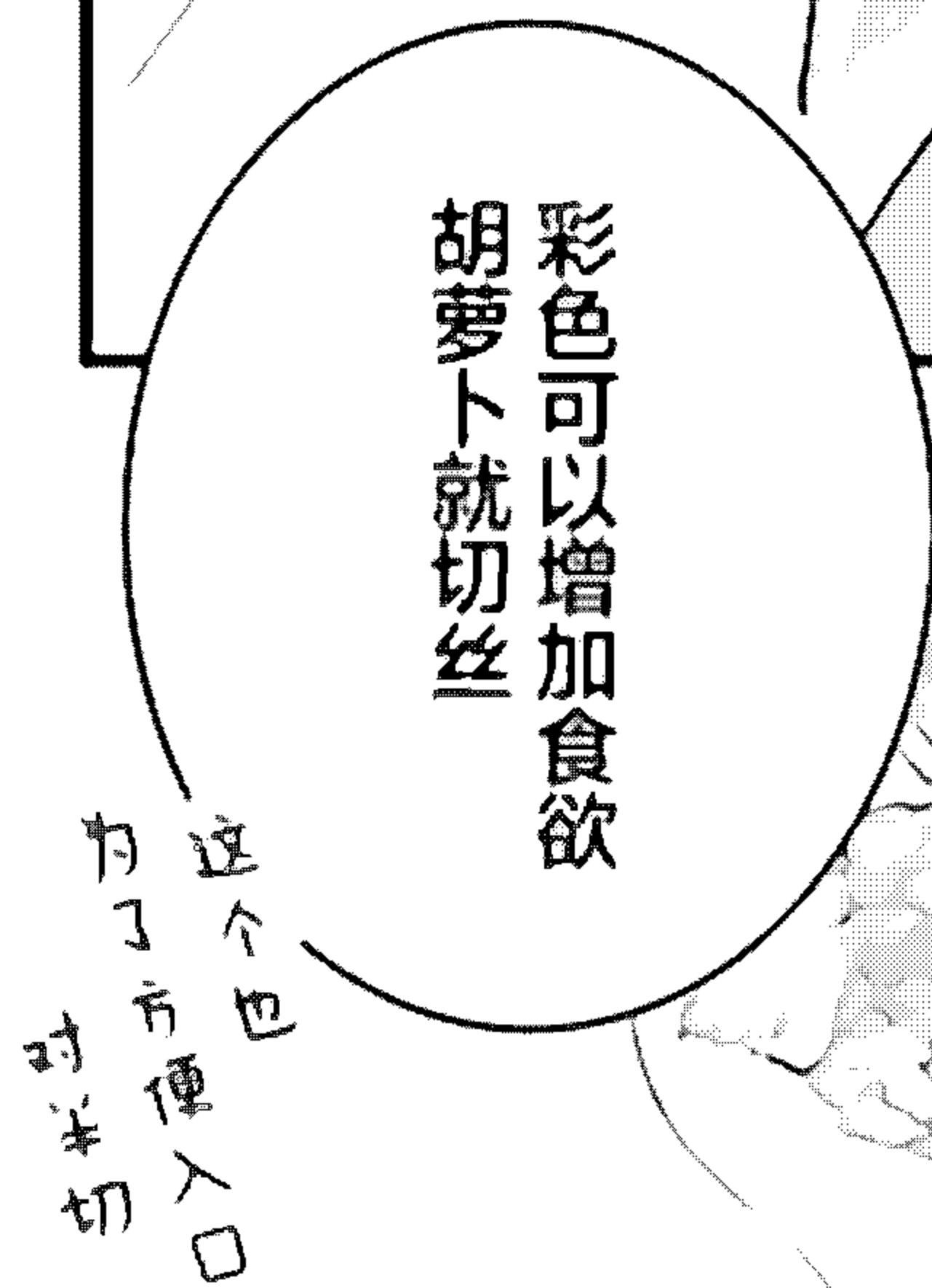
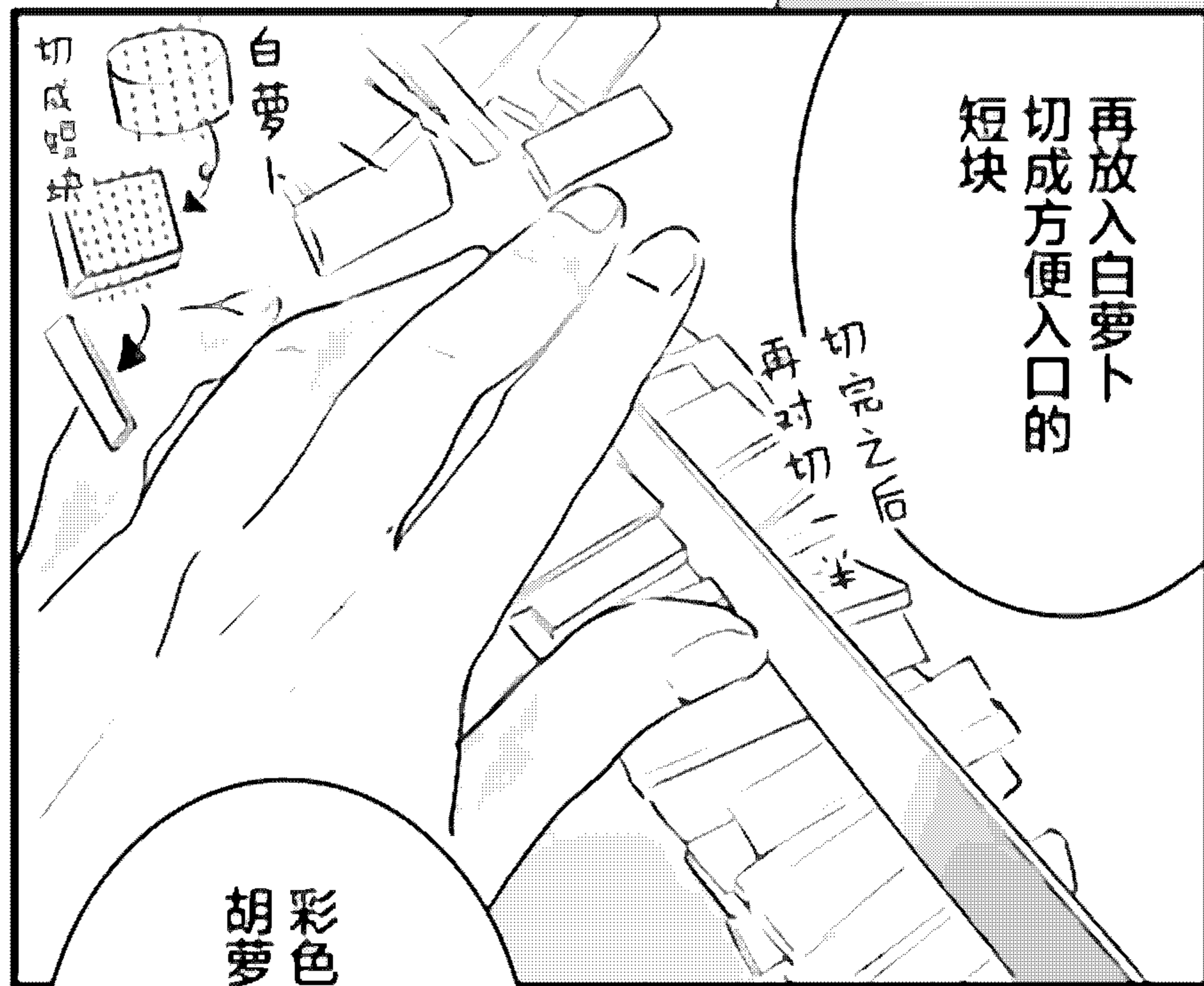
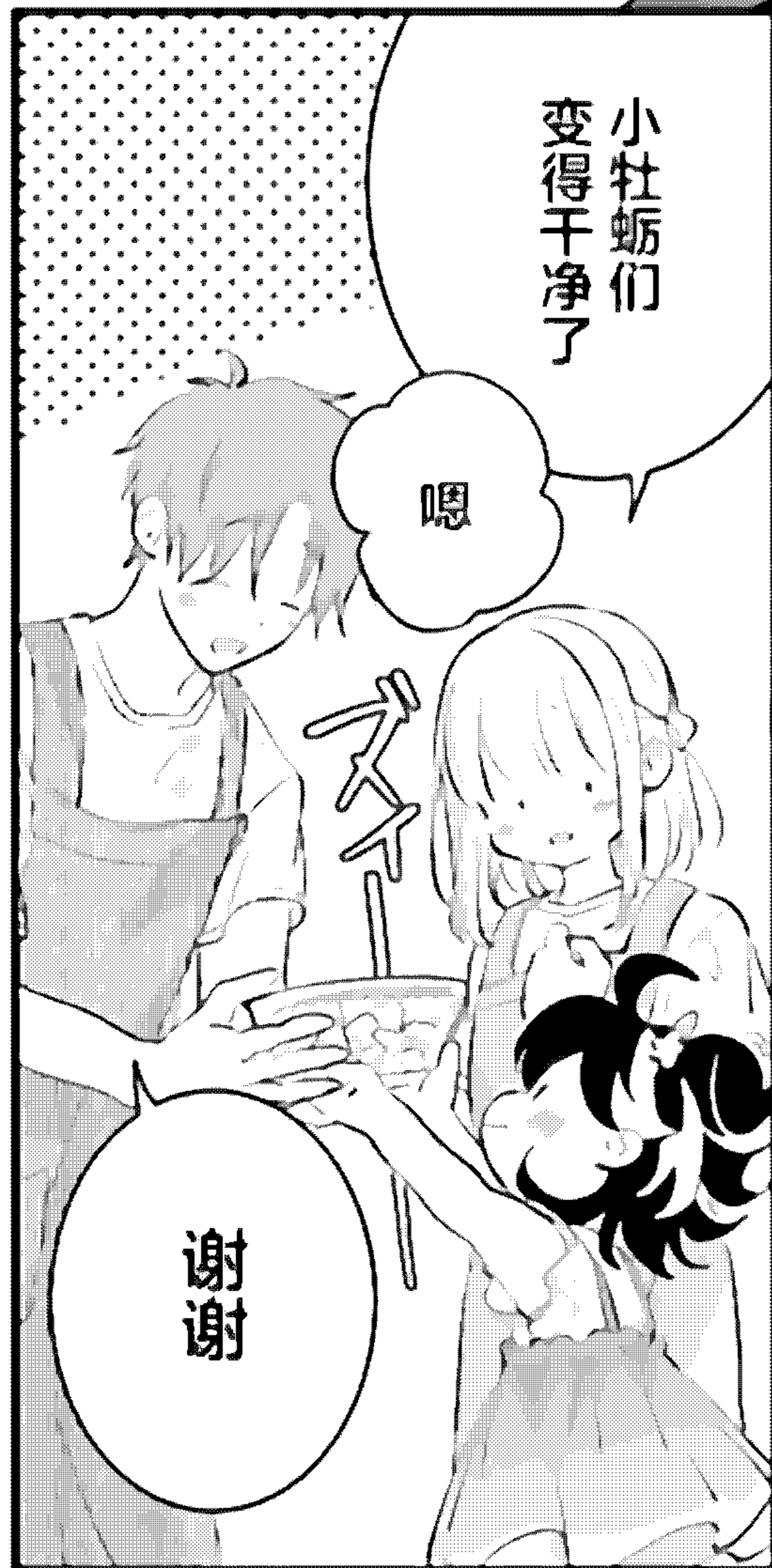






A.L.Group







最后
把洗过的蛤蜊放进去
注意不要叠在一起！



接下来
放入电饭煲！

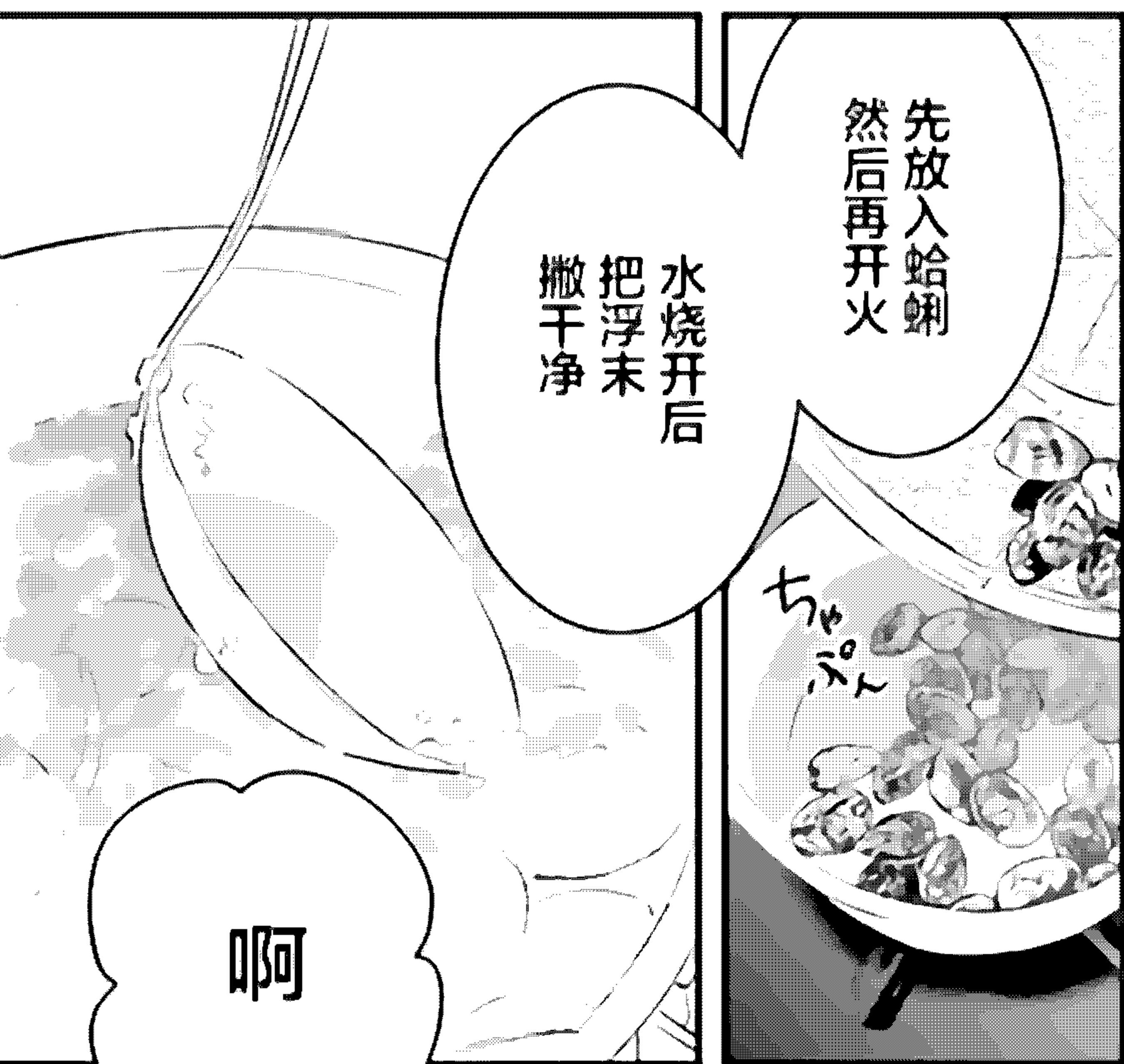
这个时候
虽然米饭已经
泡在水酱油
味淋酒里了

但是白萝卜
还会再渗水
所以水要
少放一点



打开

开关



先放入蛤蜊
然后再开火

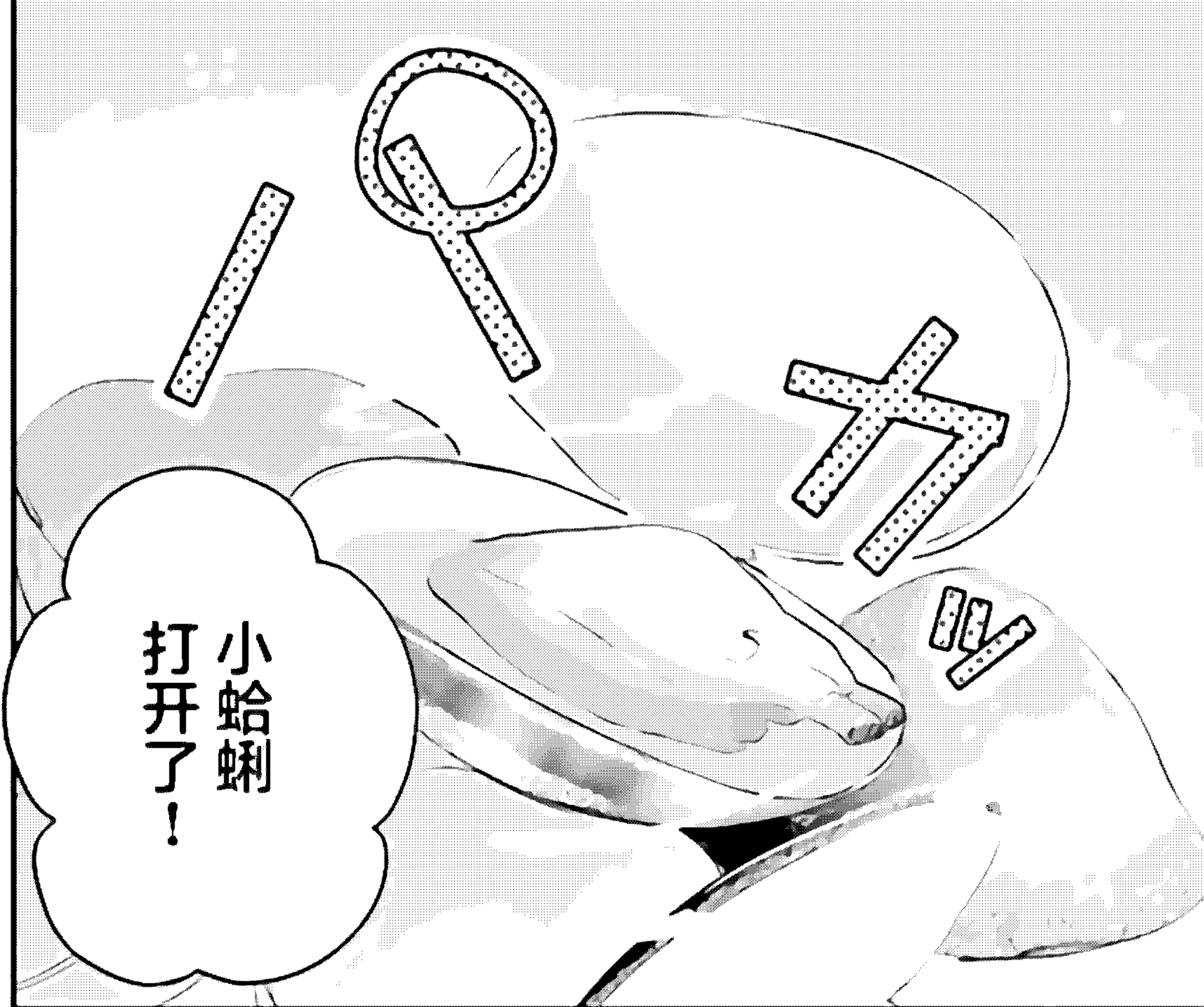
水烧开后
把浮末
撇干净

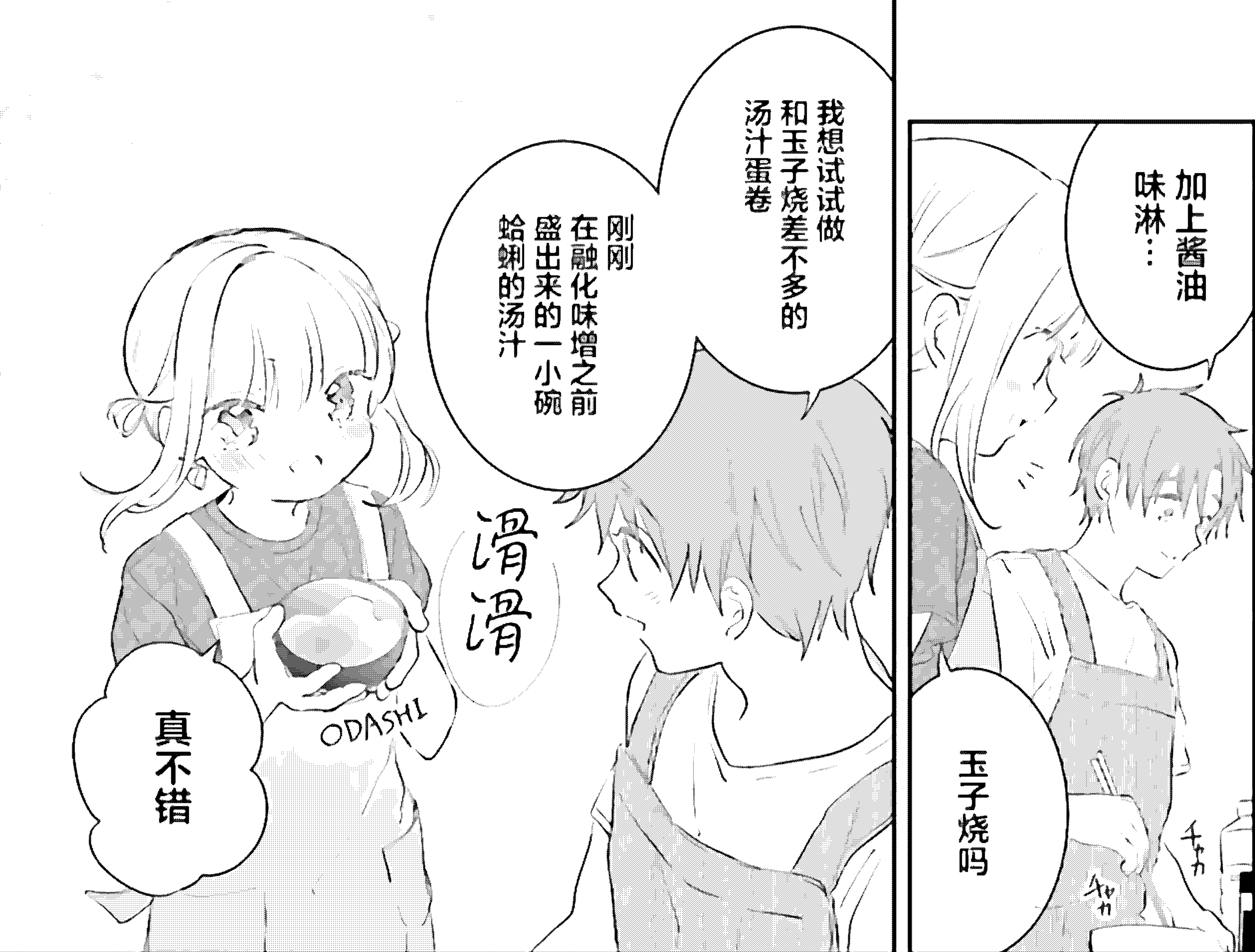
啊



蛤蜊还有很多
我们再做个
味增汤吧

好的





17



做汤汁蛋卷的时候
在凝固之间
就要开始卷哦

汤汁蛋卷很薄
所以用筷子裹着卷
也会比较好卷

我也……

哇

要熟了

搅

搅

先把火关了再卷
或者先转移到空的
灶台上再卷也可以
慢慢来你可以的

这样吗

卷卷……

卷卷……

嗯！

剩下的也是
同样的操作……

牡蛎汤汁鸡蛋卷
就做好了哦

和平时相比
因为是在半熟的时候
就卷起来了

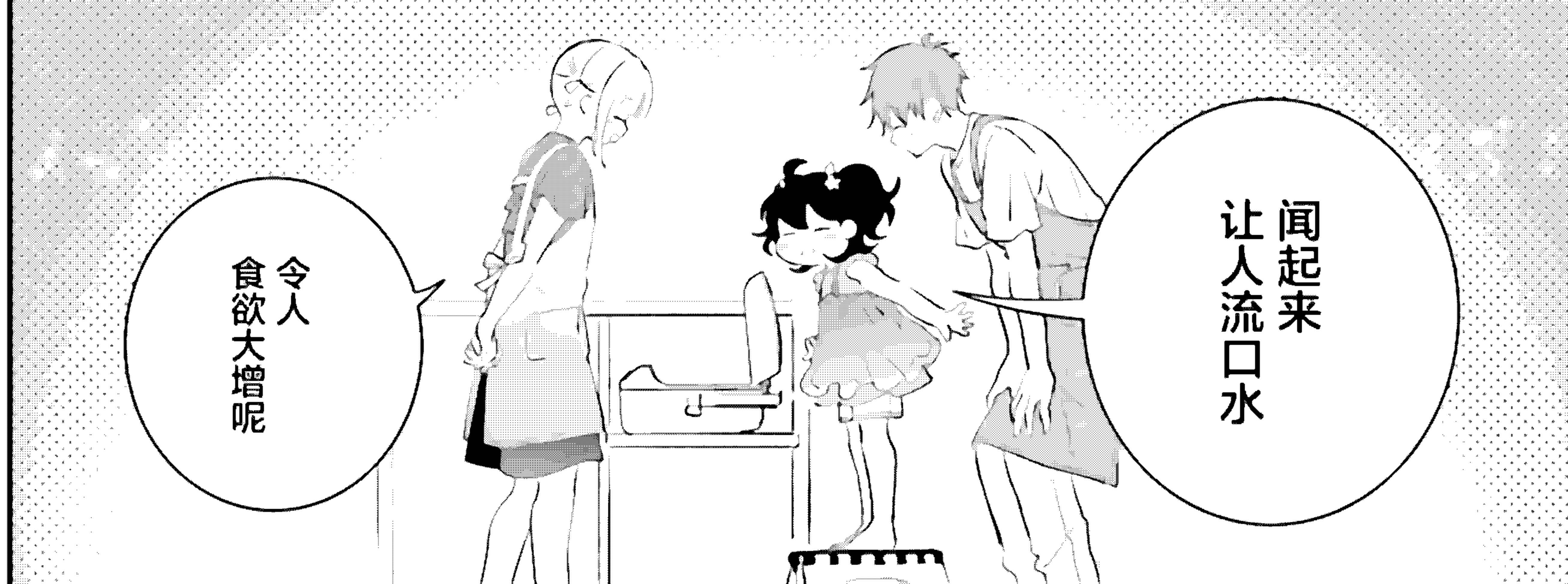
所以用厨房纸包起来
再放几分钟
用余热再加热一下吧

也可以顺便让
形状更好看

真是一石二鸟

A.L. Group

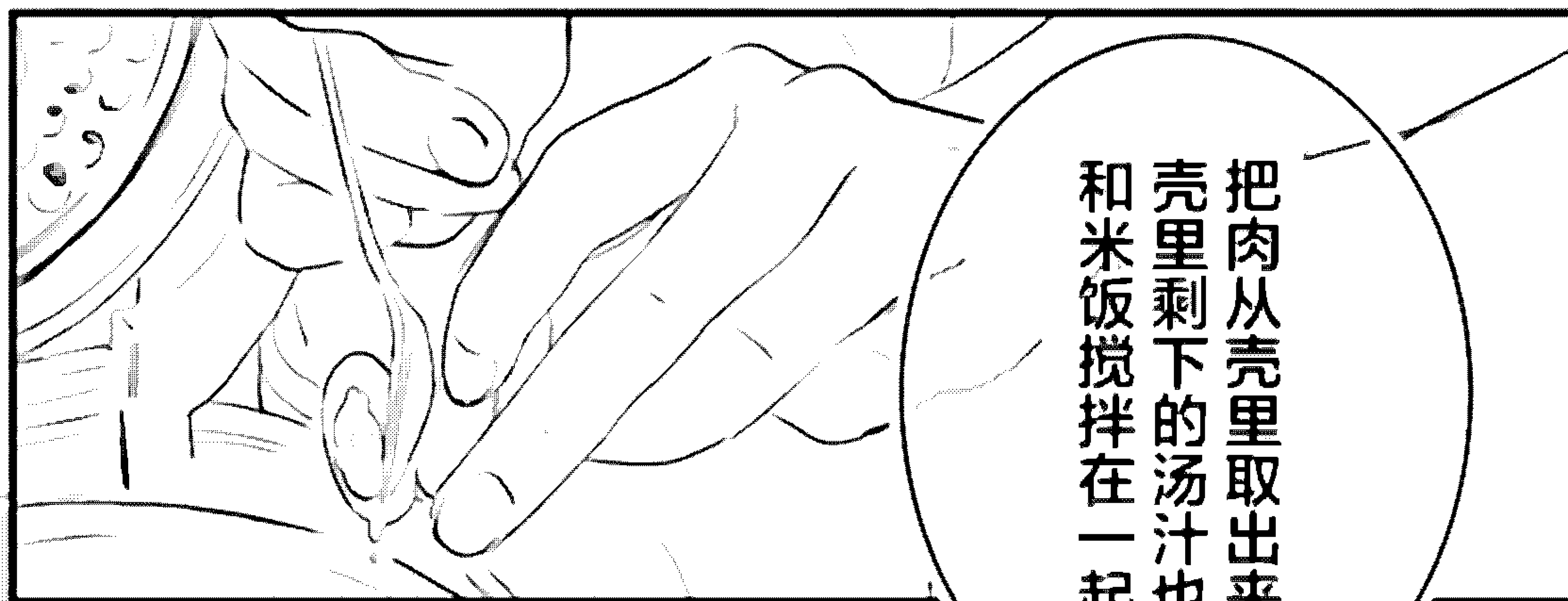




令人
食欲大增呢

闻起来
让人流口水

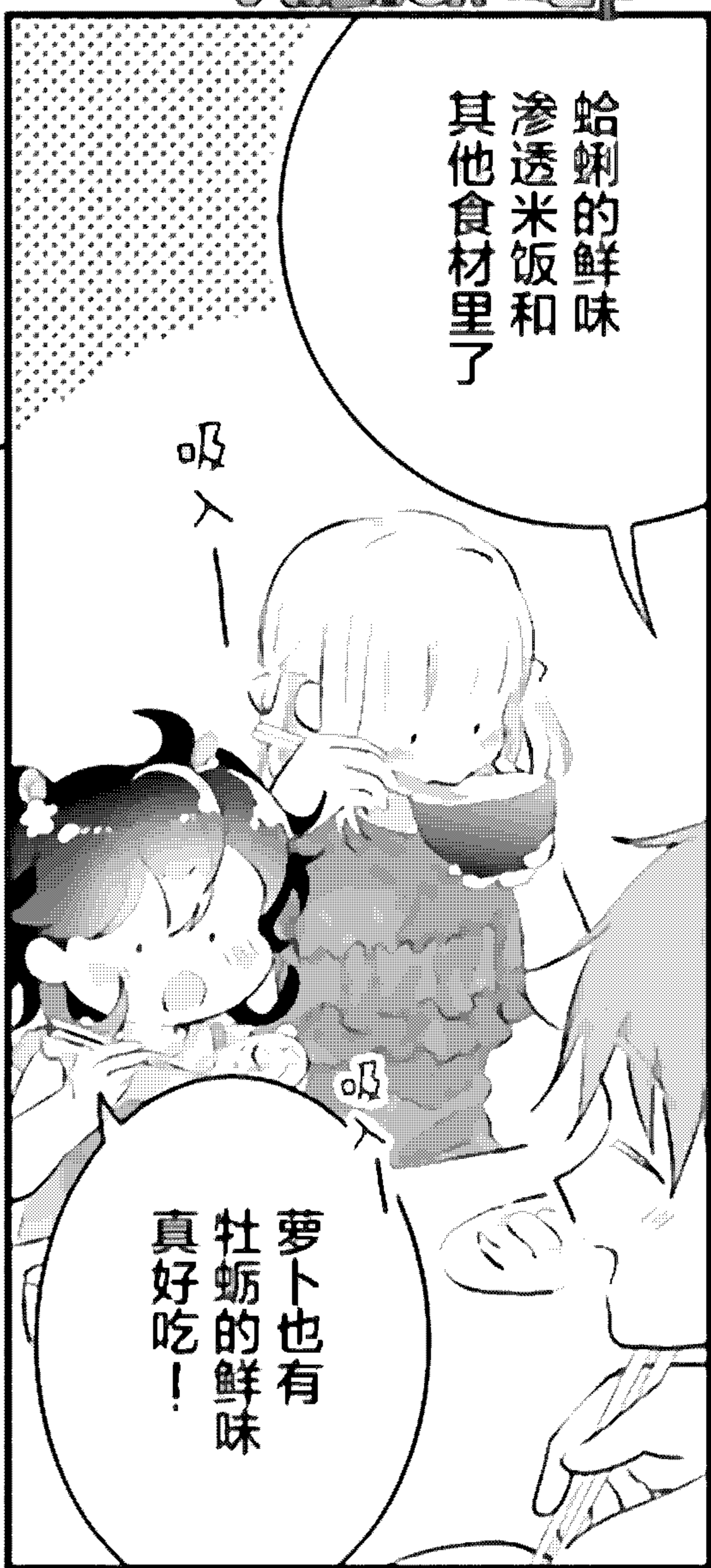
A.L. Group

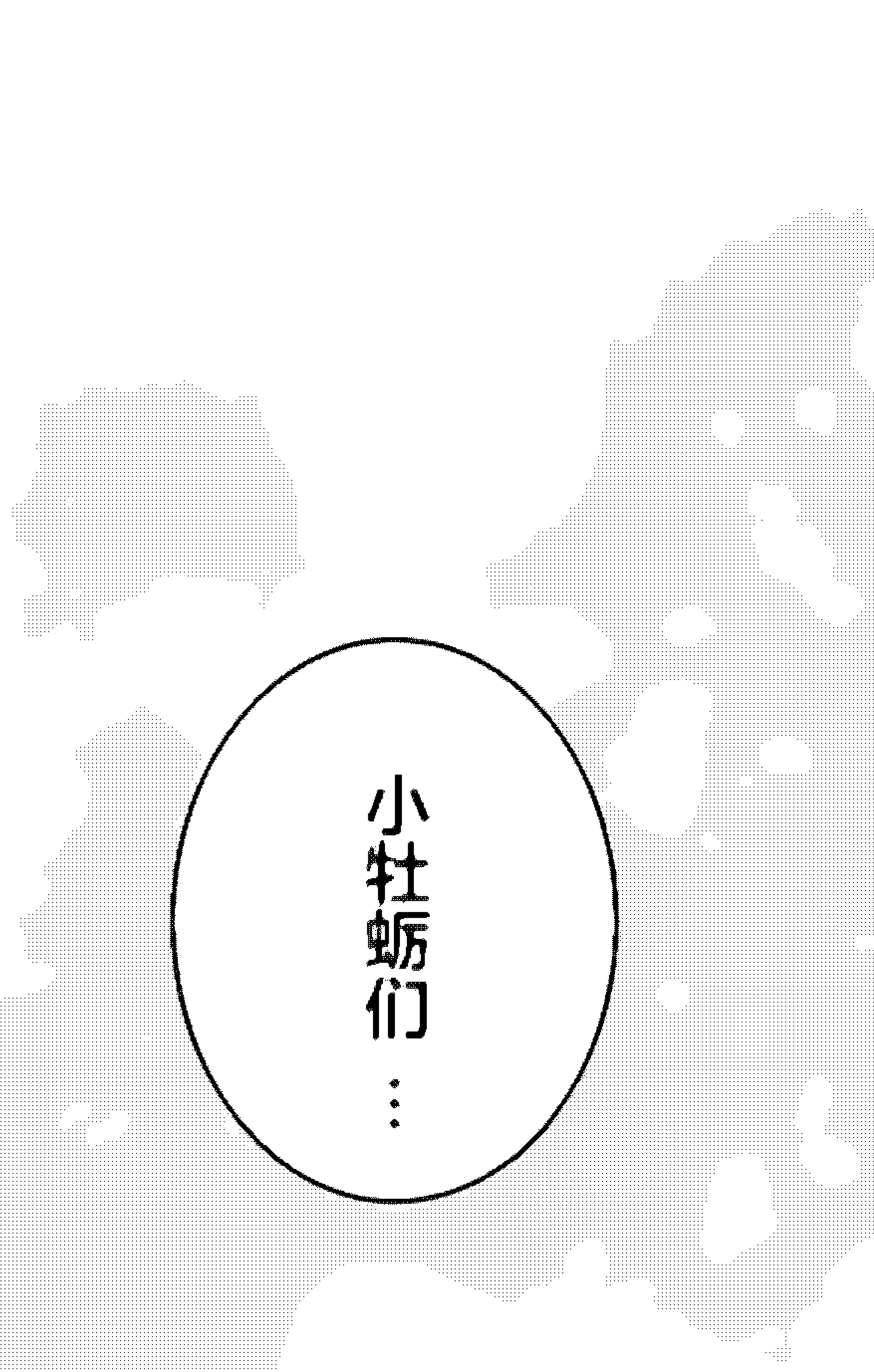
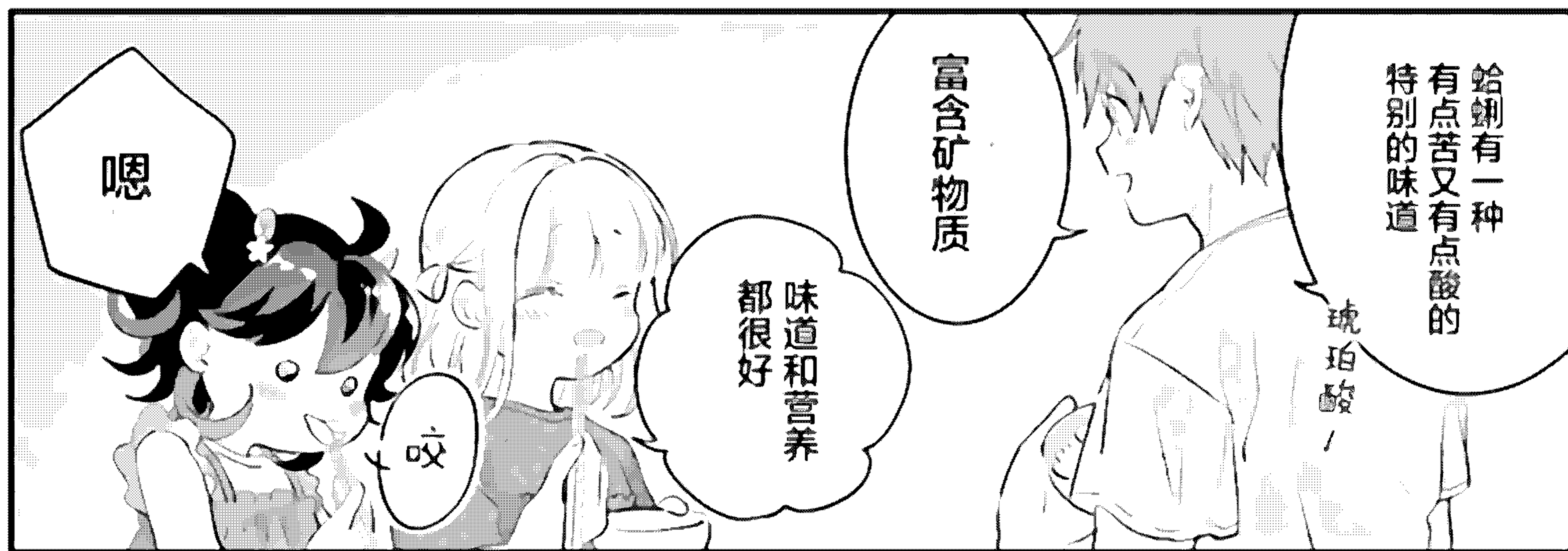


把肉从壳里取出来
壳里剩下的汤汁也
和米饭搅拌在一起



我开动了







A.L. Group

鸣海

今天的厚蛋烧
和平时的
不大一样？



是的
是汤汁蛋卷...
软乎乎的

很精致呢

汤汁是？





招募

AL-Group

翻校 嵌字 美工 图源
翻校要求
会日语 会说话 会打稿
嵌字要求
有电脑 有时间 有热情
图源要求
提供图源 会找新坑
美工要求
会板绘 会设计

有意者请加测试群：
1032018536

首发微博：AL-Group
聊天水群：1015675673

翻译 飒太

嵌字 繁缕

尾页设计 七昭

校对 月影

监制 德华

图源 Mekozoko