

1.계란 찜

계란 2개 물 100cc(다시마 물도 좋다)에
후리가케 햄 맛살 소금 조금
===모두 썰어서 전자렌지 4분30초 정도 돌린다.

2.일본식 야채 불고기

버섯 당근 파 양파 쇠고기 피망
떡볶이 떡(좋아하는 경우) 일본식 불고기 소스+ 마늘 다진거

불에 불고기용 쇠고기를 소스에 30분정도 재어 놓는다.
나머지 모든 재료도 같이 재어 놓는다.

고기랑 양파를 먼저 볶는다.
그리고 모든 재료 넣어 같이 볶아
그대로 상에 내거나 밥위에 올려 낸다.(널때 깨 뿌린다.)
만약 제육 볶음시 불고기 소스를 작게 넣고 고추장을 넣는다.

3.일본식 무 장아찌

무 크게 썬다.
식초, 설탕, 물, 소금, 빨간 고추 마른거 조금
여기에 무 넣어 하루 켜다

오이. 파프리카. 양파===일본 식초 자작하게 해서 30분 켜 다음
피자랑 먹어도 맛있다.