

お好み焼き
もんじゃ
鉄板焼き

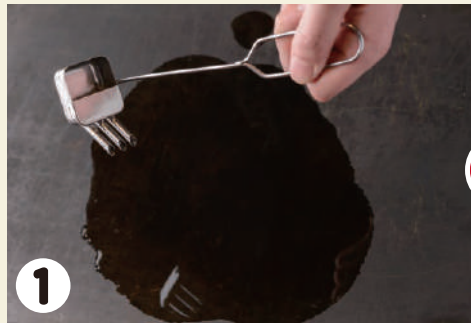
専門店

KANSAI

焼き方マニュアル

まずは

鉄板の準備



①

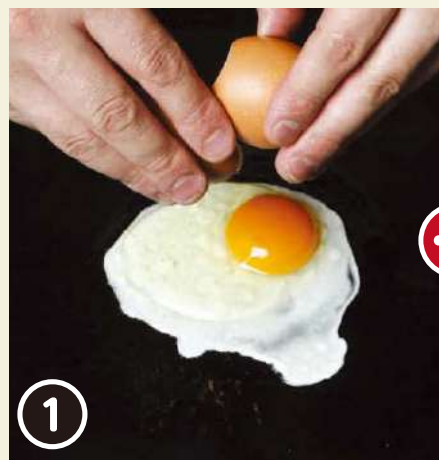
鉄板が熱くなったら、油を1/2杯くらいいらします。



②

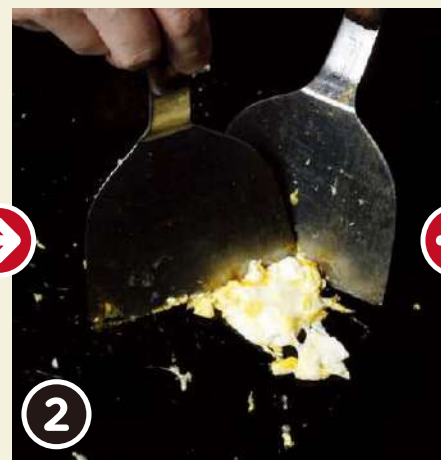
大きいヘラで油をよくのばします。油を引きすぎると煙が出ますのでご注意ください。

チャーハン



①

熱した鉄板に油をたらし、油が熱くなったら卵を割る。



②

油と卵をよく混ぜ合わせ、半熟にする。



③

半熟卵の上にご飯をのせ、よく炒める。



④

野菜や具を入れて、もう一度炒める。



⑤

チャーハンの素をふりかける。(味は加減してね!)



⑥

よく混ぜ合わせたら出来上がり。

