

お好み焼き  
もんじゃ  
鉄板焼き

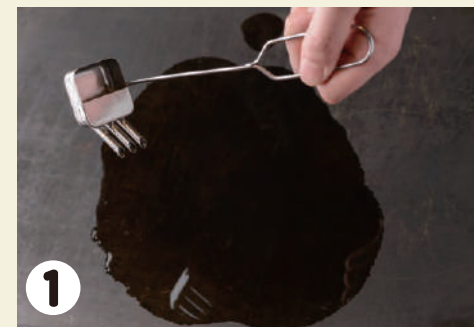
専門店

# 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杯くらいたらしします。



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。

モダン焼き



① 鉢にヨード卵光を1ヶ入れ、よく溶きます。



② 溶いたヨード卵光の1/2をお好み焼きにかけ、よく混ぜます。



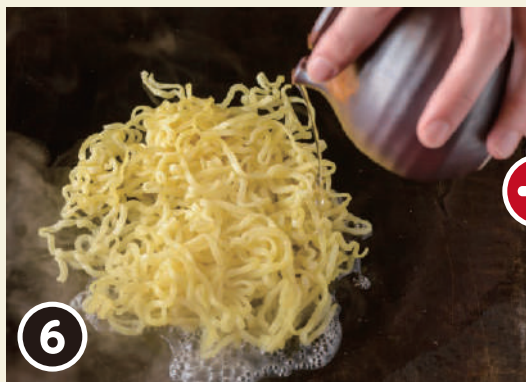
③ お好み焼きは、15cm位の大きさで片面のみ焼きます。



④ もう片方の空いている鉄板に焼きそば麺を載せます。



⑤ ④の焼きそば麺を軽く炒めます。



⑥ 焼きそば麺にだし汁をかけ少し蒸します。



⑦ 蒸気が出なくなったら焼きそばソースを円を描くように4周し、よくからめます。



⑧ 焼きあがった焼きそばをお好み焼きの上に載せます。



⑨ 焼きそば面が下に来るように返します。



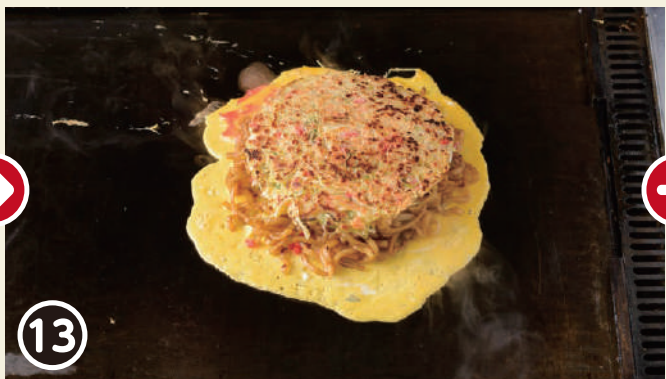
⑩ 残りのヨード卵を鉢に入れ再度よく混ぜます。



⑪ 鉄板表面を大ベラで綺麗にしてから少量の油をたらし、のばします。



⑫ 卵を鉄板の上に載せ、お好み焼きと同じ大きさに広げ、紅ショウガを散らすように落とします。



⑬ ⑨の焼きそば面を下にしたままのお好み焼きを卵の上に載せます。



⑭ ひっくり返し、ソース、マヨネーズ、青のりをかけて出来上がり。

