

お好み焼き
もんじゃ
鉄板焼き

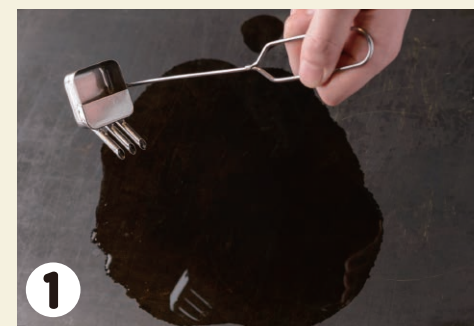
専門店

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杯くらいたらしませます。



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。

もんじゃ焼き



① キャベツと具だけを鉄板の片側にのせます。(スープがあまりこぼれないように)



② ヘラで軽くきざみながら炒めます。



③ 土手をつくります。



④ 土手の中にスープを流し込みます。



⑤ 土手を崩しながら、具とスープを混ぜ合わせます。(スープが流れ出ないように)



⑥ よく混ぜ合わせたら、鉄板のもう片側に寄せます。



⑦ 鉄板全体に薄くのばします。(大きく穴が開かないように)



⑧ お好みで青のりをかけて召し上がれ!

