

お好み焼き
もんじゃ
鉄板焼き

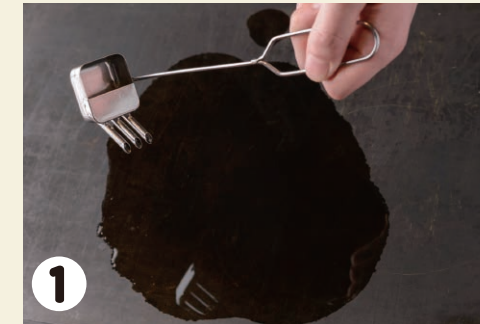
専門店

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。

お好み焼き



① 卵を割ります。



② ヨード卵黄は、通常の卵に比べ黄身が固いので、溶きます。



③ 溶いた卵を、お好み焼きにかけます。



④ 卵と生地がよく混ざり、うすい黄色になったら焼きごろです。混ぜすぎると水が出て、ふんわり焼きあがりません。



⑤ お好み焼きを鉄板の上へのせ、形を整えます。2cmくらいの厚さが、ふんわり焼き上がる目安です。



⑥ 表面に泡が出始めたら、ひっくり返すサイン。片面およそ3~5分が目安です。(鉄板の状態によります。)



⑦ ひっくり返してから3~5分経過し、裏をチラッとのぞいて、きつね色になっていたら、ひっくり返します。



⑧ ソースをたっぷり塗り、青のり・かつおぶしの順にかけて出来上がり。

