

お好み焼き
もんじゃ
鉄板焼き

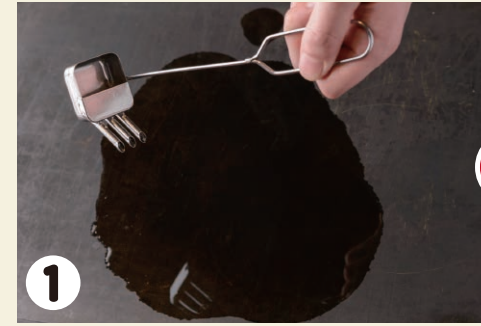
専門店

KANSAI

焼き方マニュアル

まずは

鉄板の準備



鉄板が熱くなったら、油を1/2杯くらいたらしませます。



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。

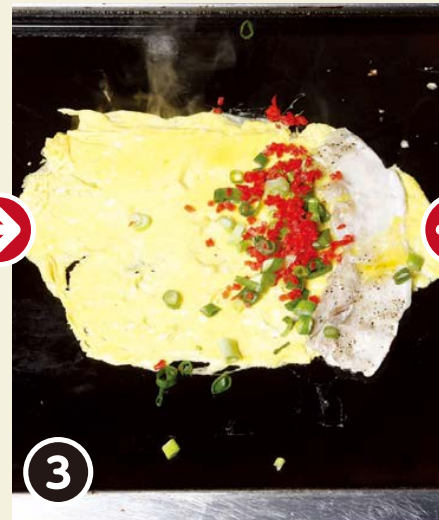
とんぺい焼き



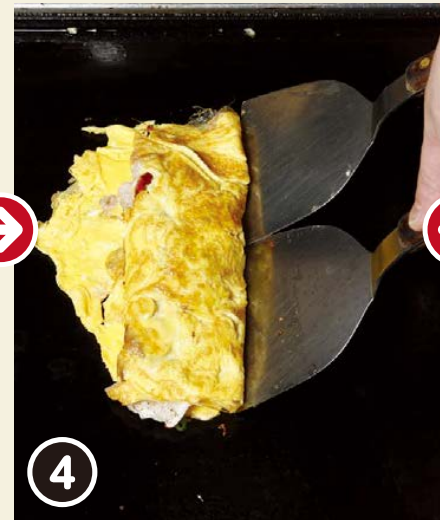
豚肉を重ねたまま両面を焼く。



溶いた卵を豚肉の横に広げる。



すばやく、青ねぎ・生姜をまぶす。



卵が半熟のうちに豚肉を巻くのがコツ!



上手に巻いたらヘラでおさえる。



ソースを塗って、出来上がり。