

まずはここから 鉄板の準備

油をつけすぎると煙が出るので注意!!

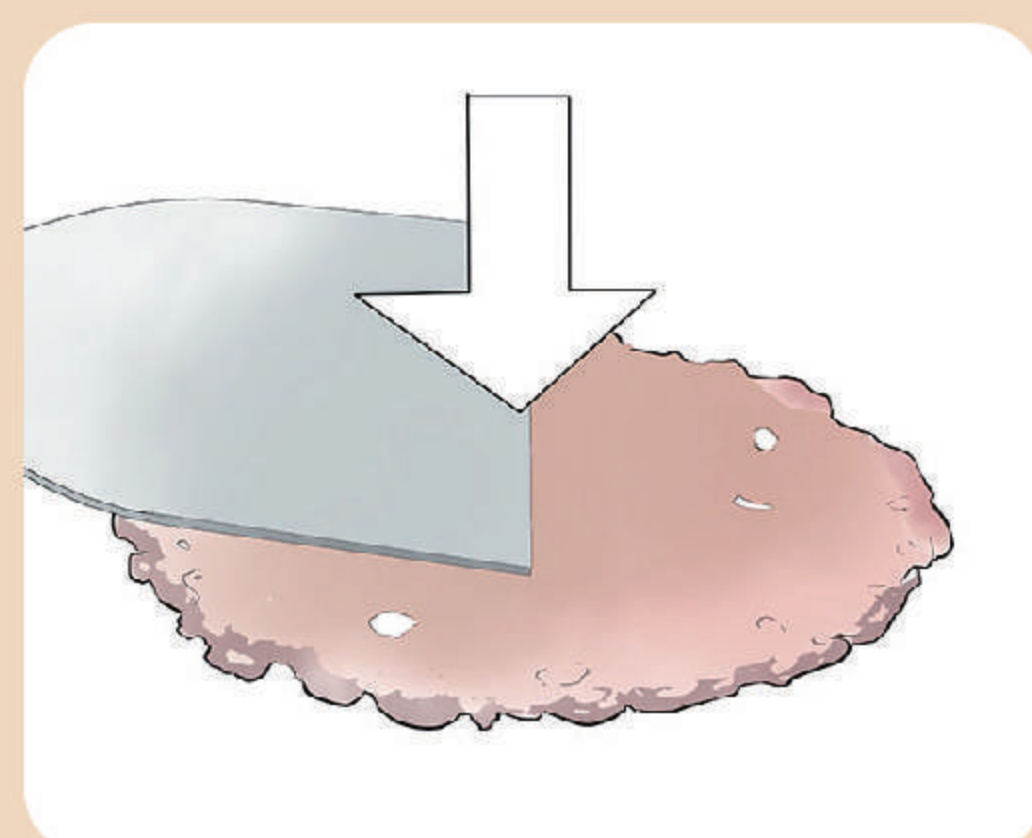


1 鉄板が熱くなってからなたね油を3プッシュ。

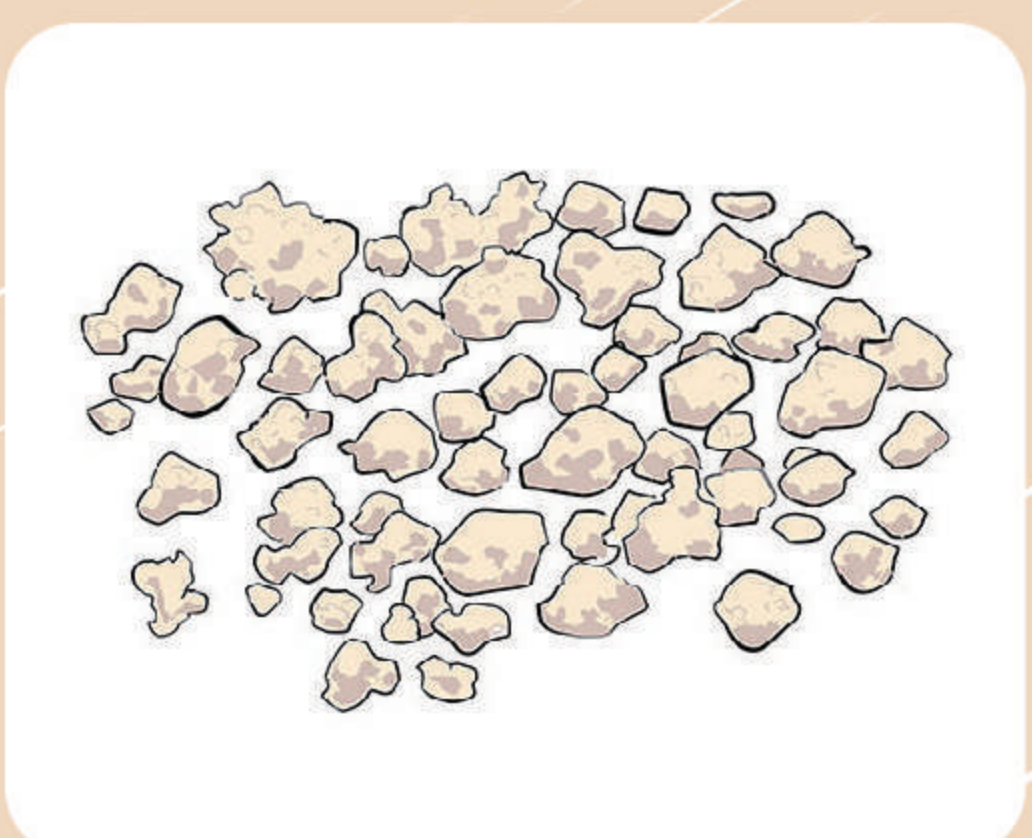


2 大ベラで油を良くのばします。油を引すぎると煙が出ますのでご注意ください。

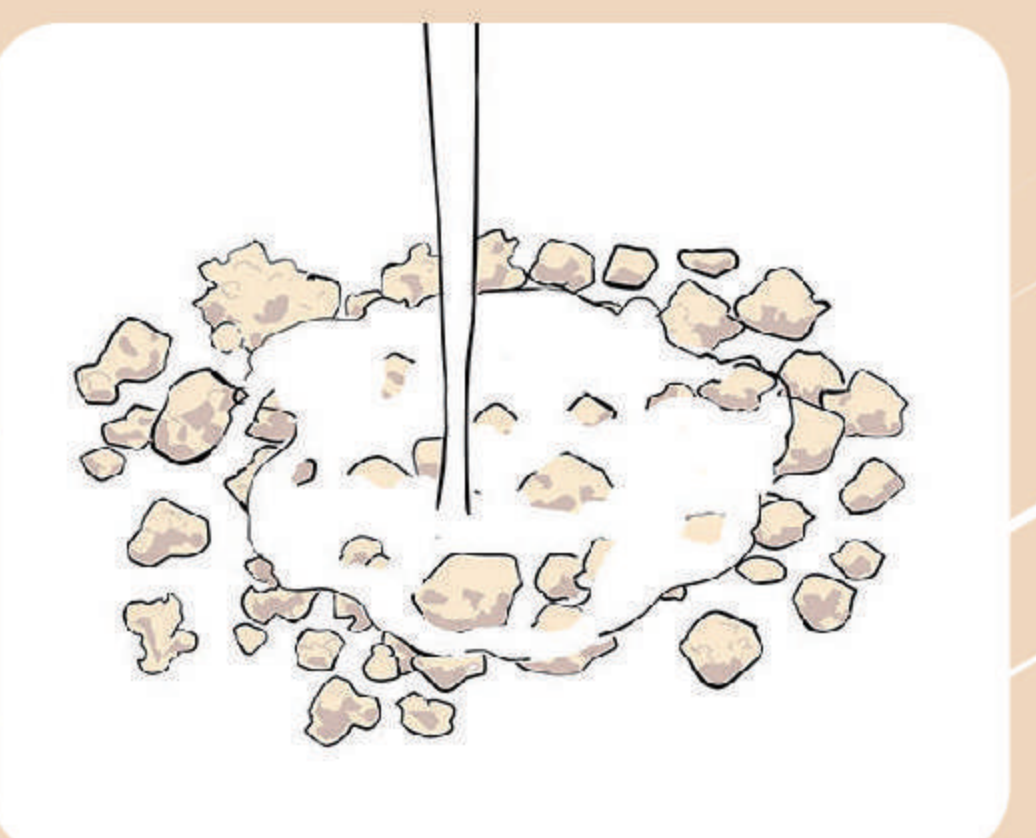
京風焼き



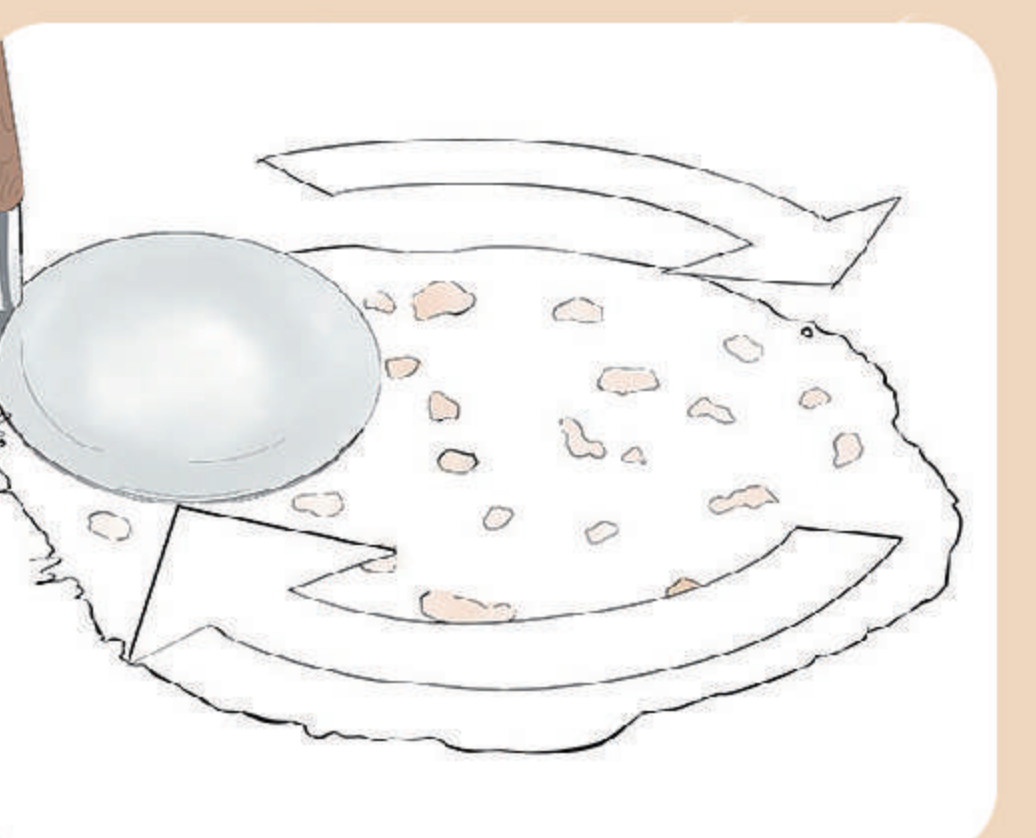
1 牛タン挽肉をヘラで鉄板に伸ばします。



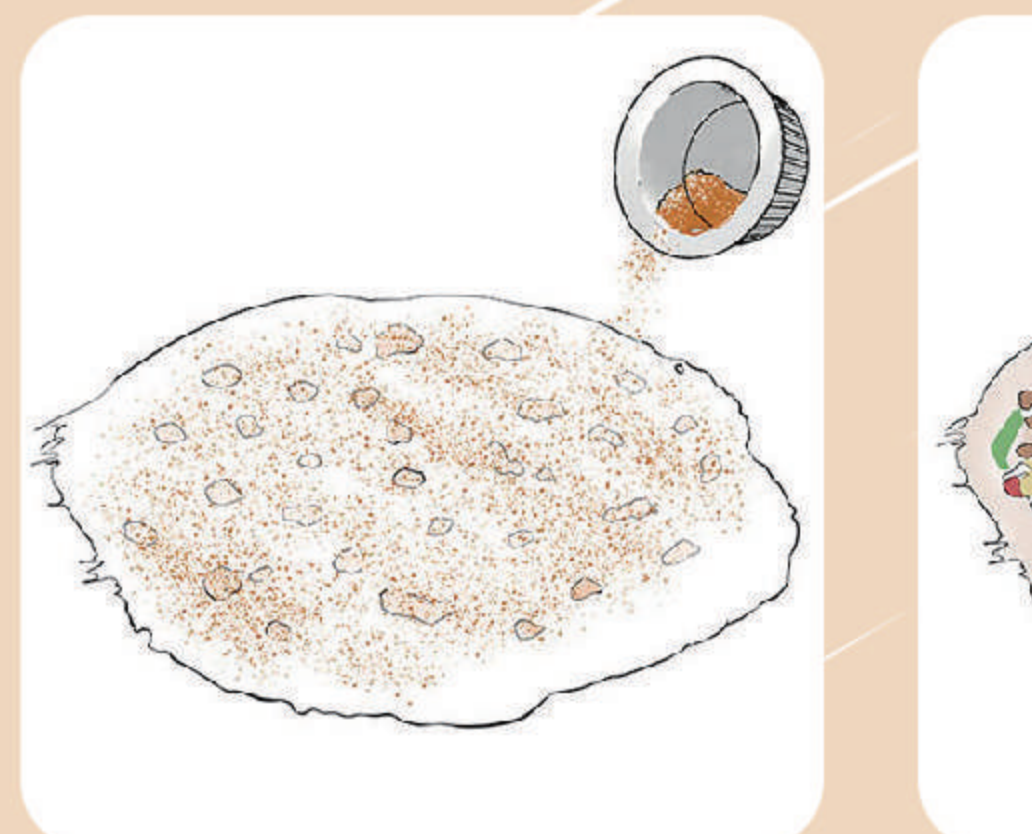
2 伸ばした牛タン挽肉をそばら状に刻みます。



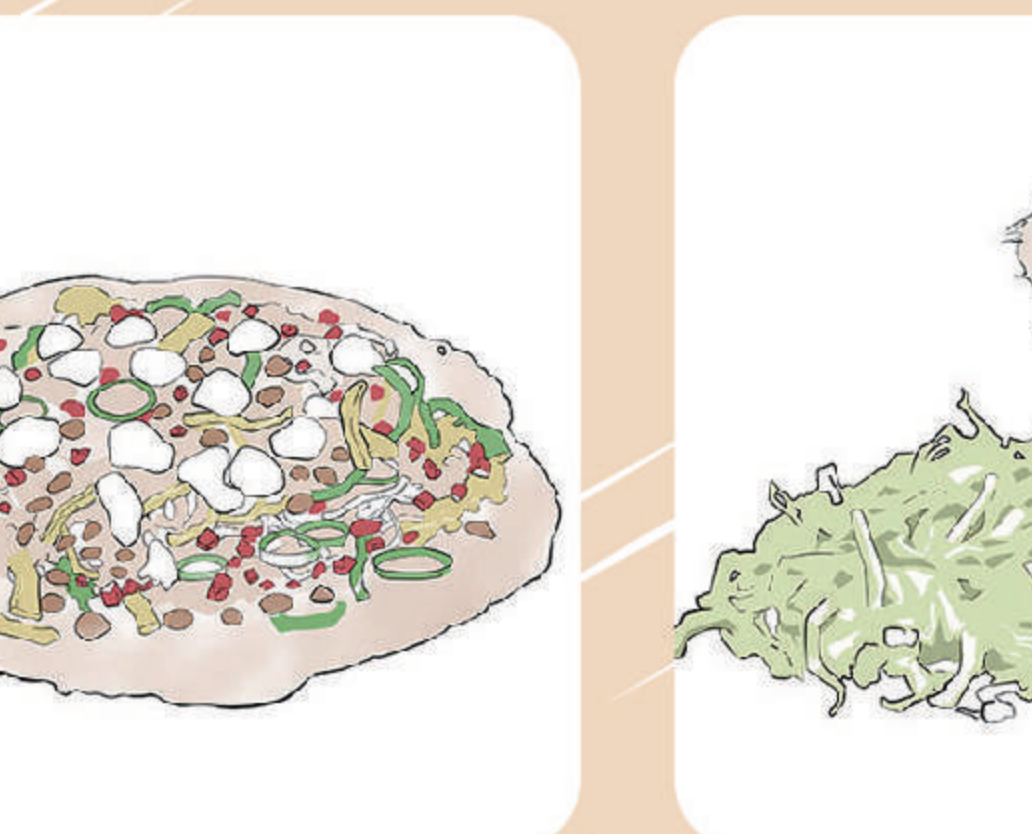
3 その上から生地をお玉2杯かけます。



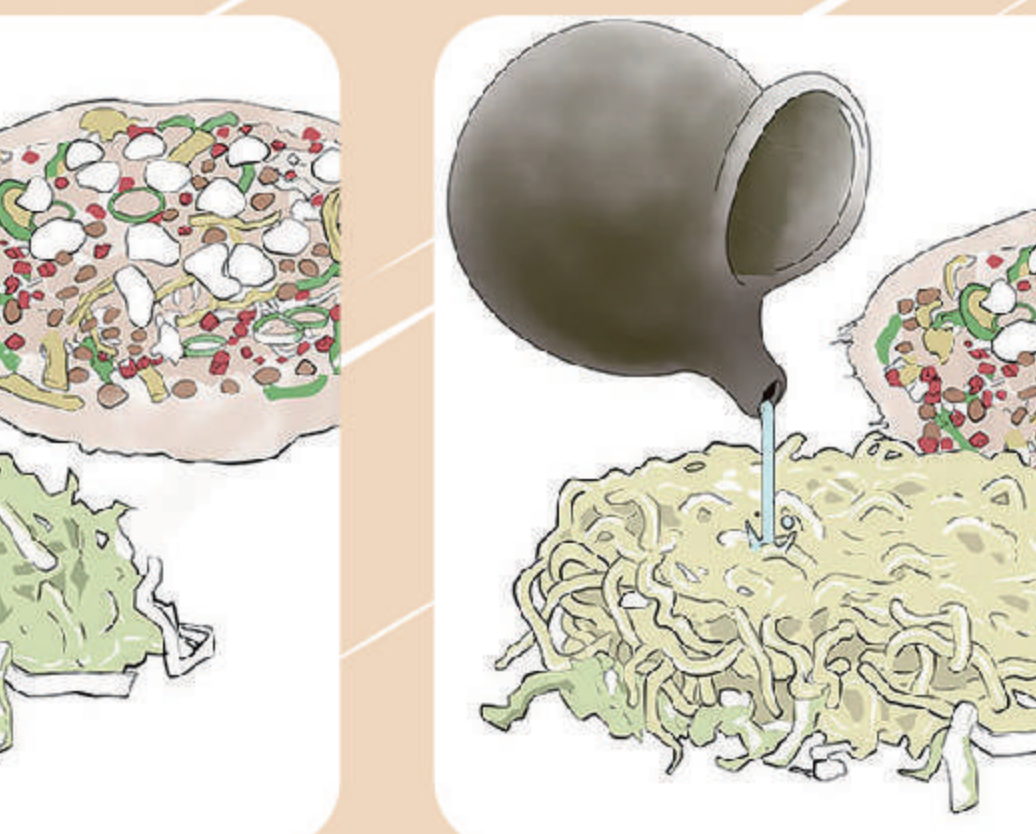
4 お玉の背中を使って生地を丸く広げます。



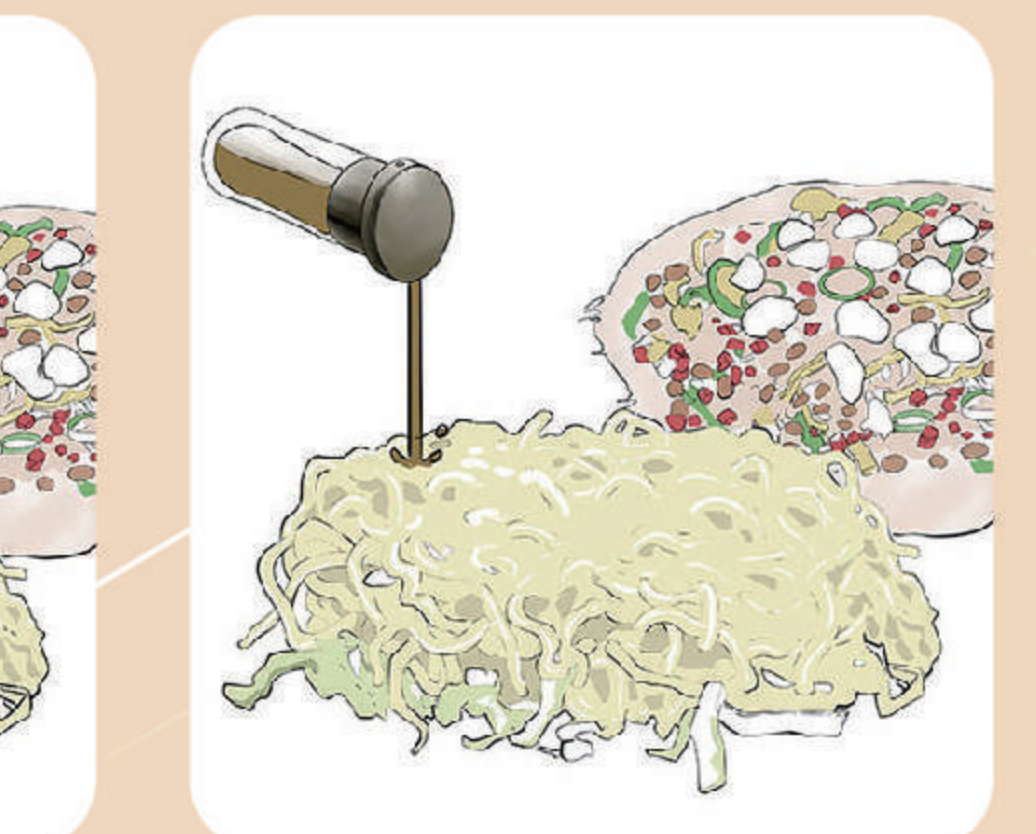
5 丸く広げたら、容器1/3の削り粉を生地の上全体に振り掛けます。



6 その上に天かす、紅生姜、たくあん、ネギ、イカを全体にまんべんなく落します。



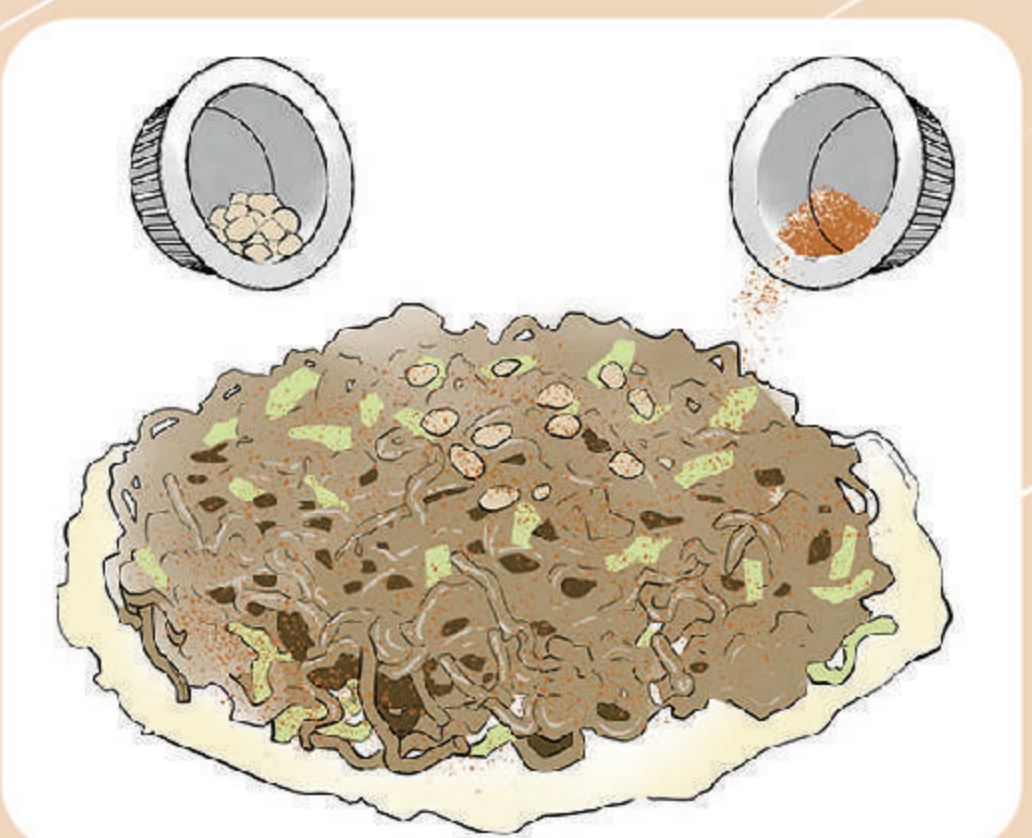
7 その横でキャベツを鉄板に落とします。



8 キャベツの上に麺を落とし、だし汁をかけキャベツがしんなりするまで炒めます。



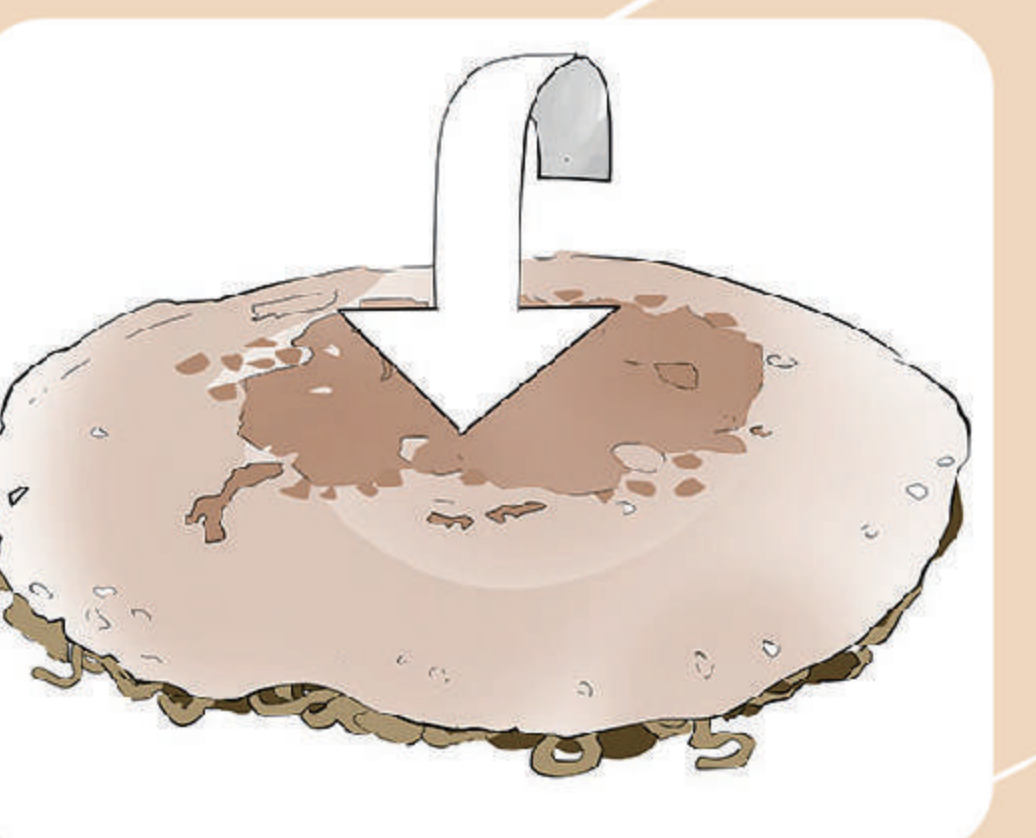
9 ピンに入ったウスターソースを1本全てかけてキャベツと麺をよく絡めて炒めます。



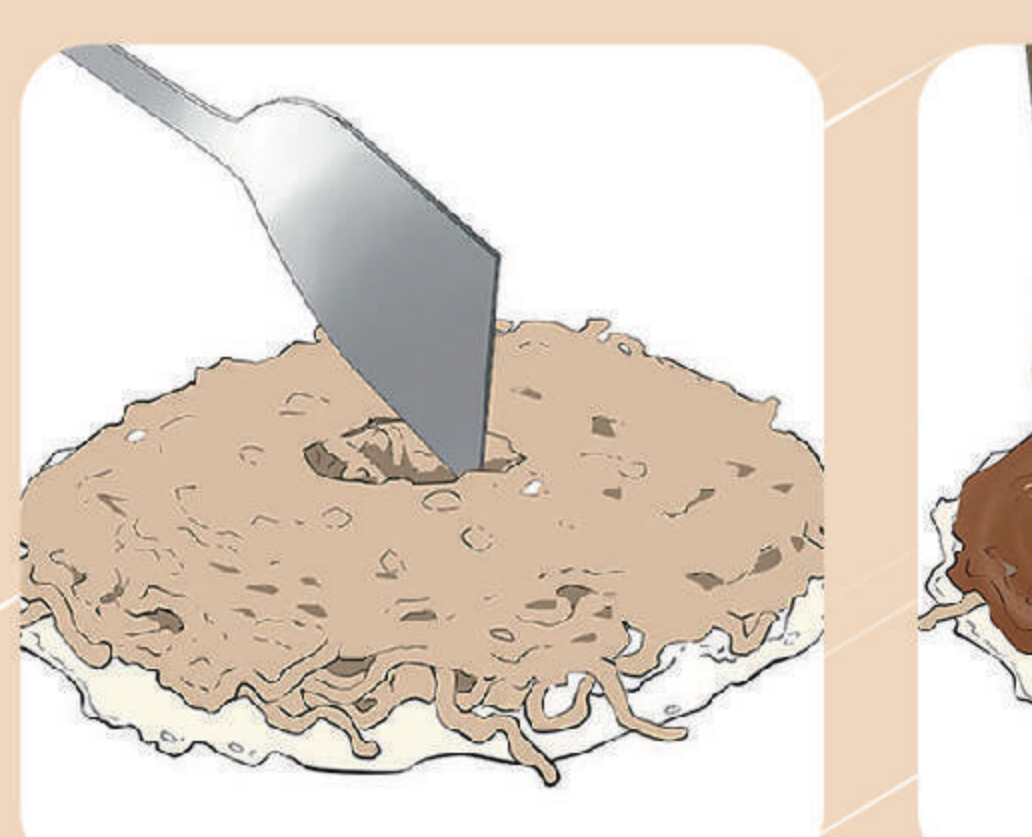
10 炒め終わったら、麺とキャベツを生地の上に乗せます。



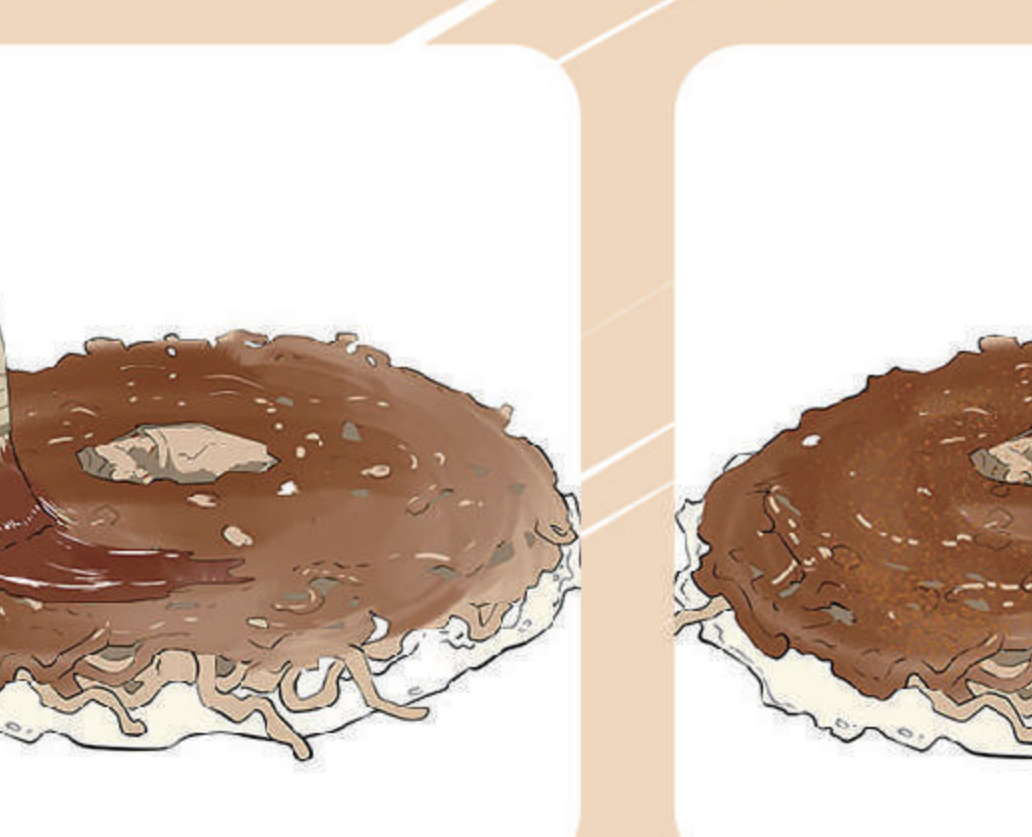
11 その上から天かすを乗せ、残しておいた削り粉の1/2を全体に振りかけます。



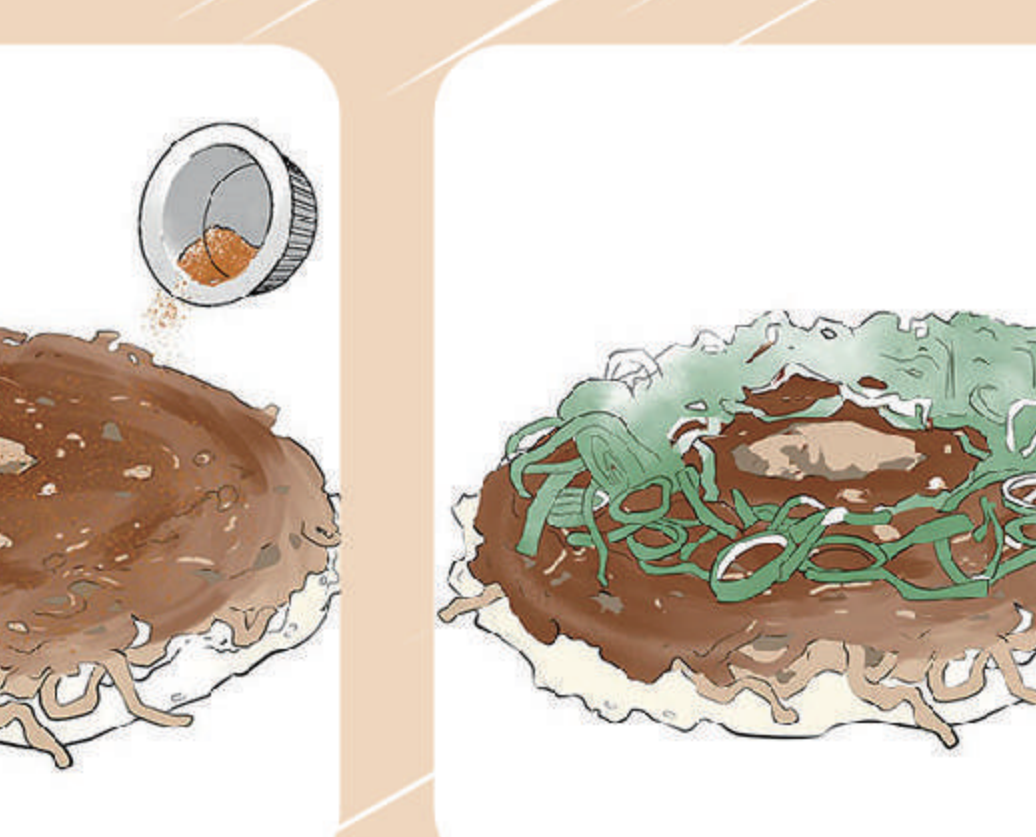
12 残しておいた生地を円を描くように全体にかけます。



13 ここで一度ひっくり返し5分焼きます。



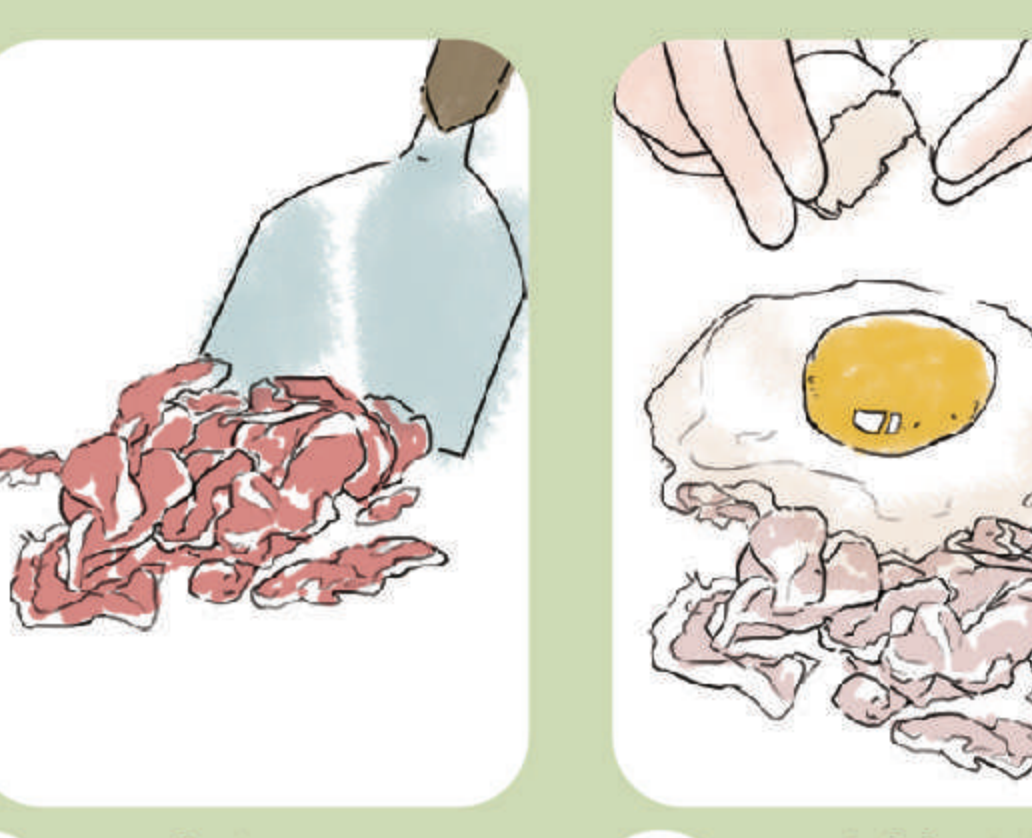
14 もう一度ひっくり返し麺を上にしたら、真ん中に穴をあけます。



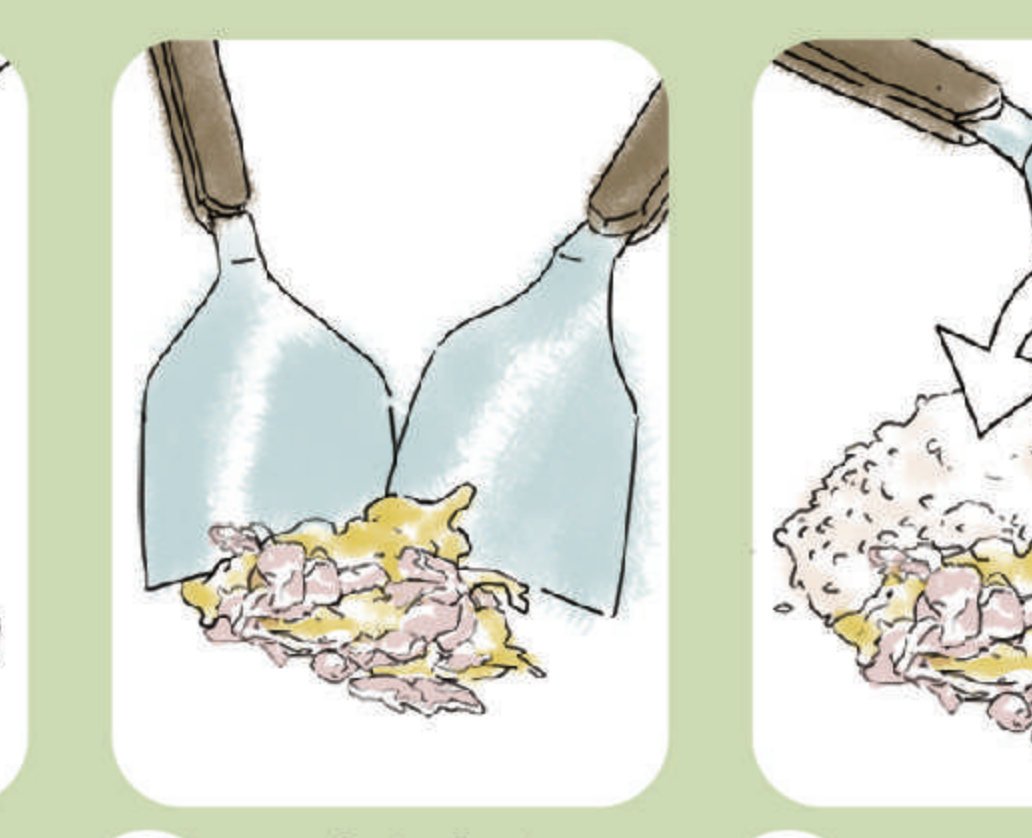
15 周りにKANSAI辛口ソースをかけます。



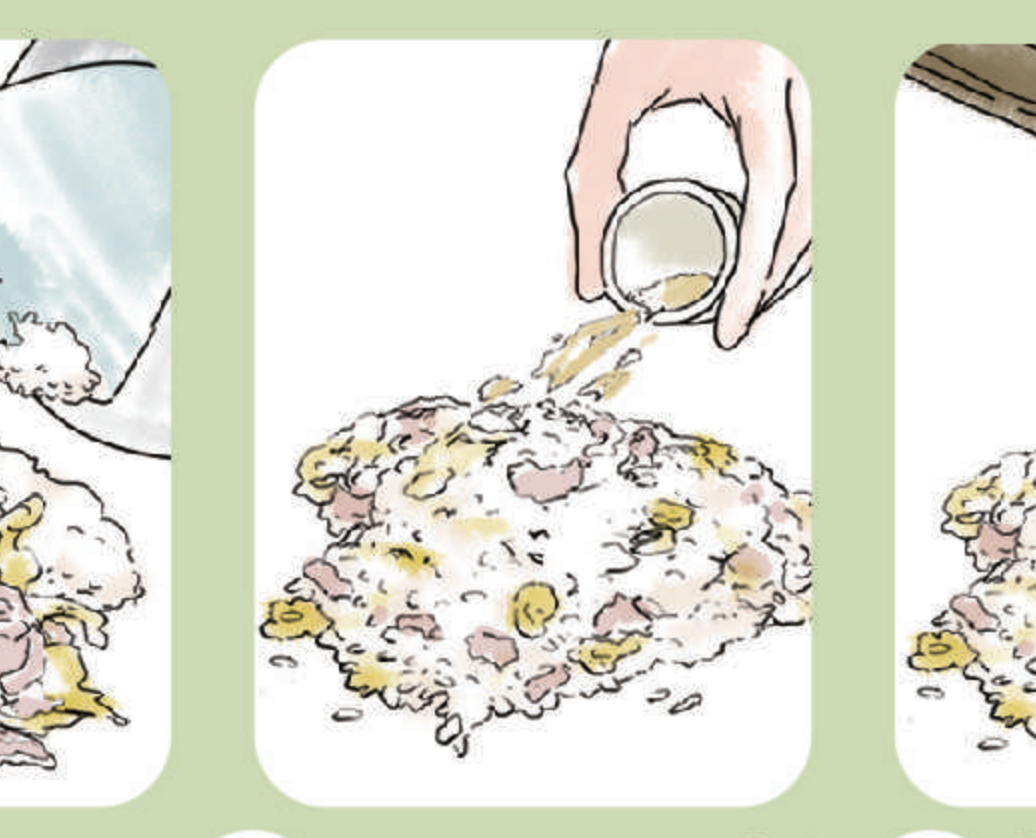
16 残り全ての削り粉を全体にかけます。



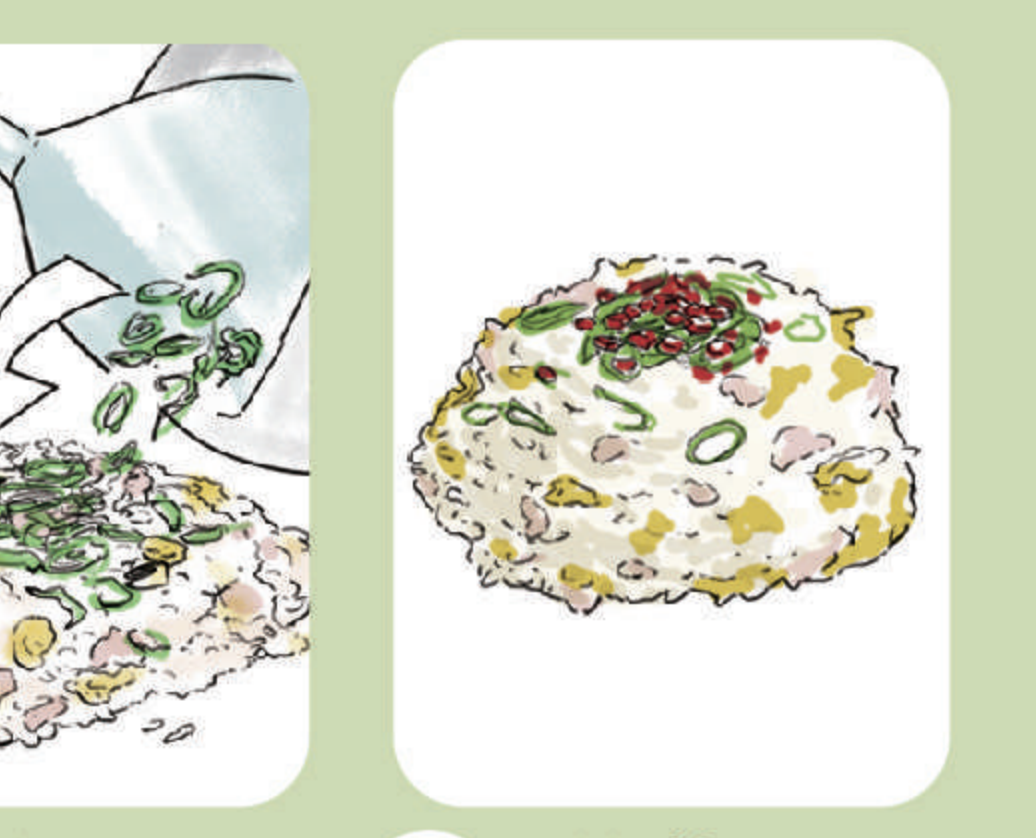
17 ねぎを全体にかけます。



18 真ん中にヨード卵を落としたり完成です。



19 チャーハンの素をふりかけます。



20 ネギを入れもう一度軽く炒めます。



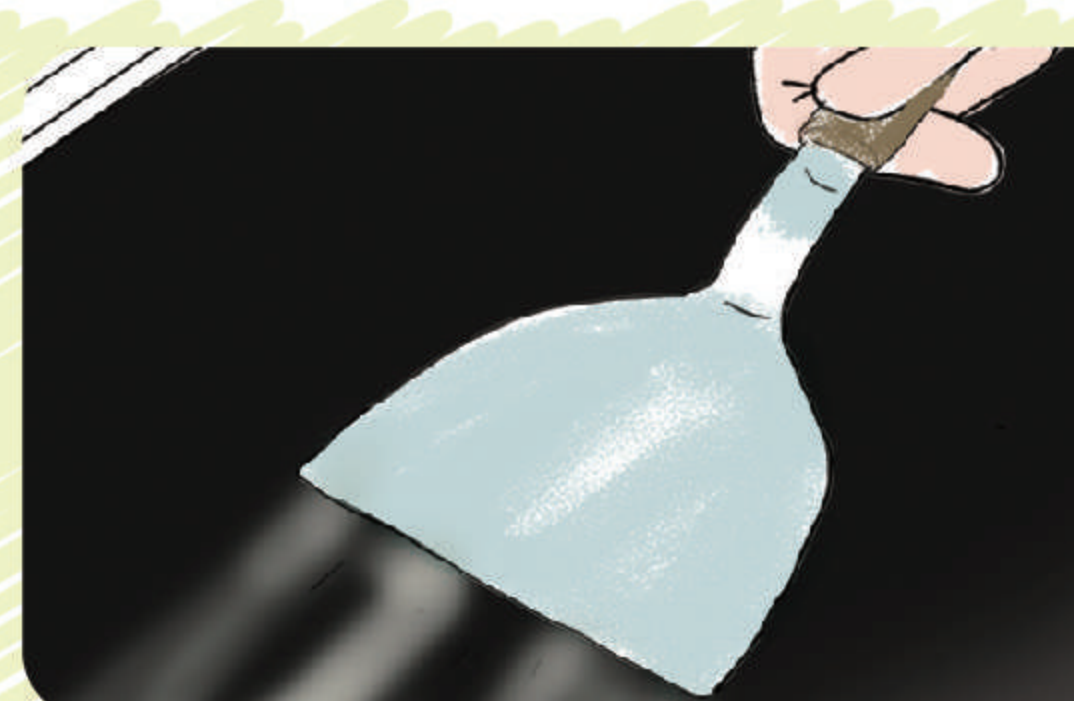
21 形を整え紅生姜をのせ完成

絶対 美味しく焼ける焼き方マニュアル

油をつけすぎると煙が出るので注意!!



1 鉄板が熱くなってからなたね油を3プッシュ。



2 大ベラで油を良くのばします。油を引すぎると煙が出ますのでご注意ください。

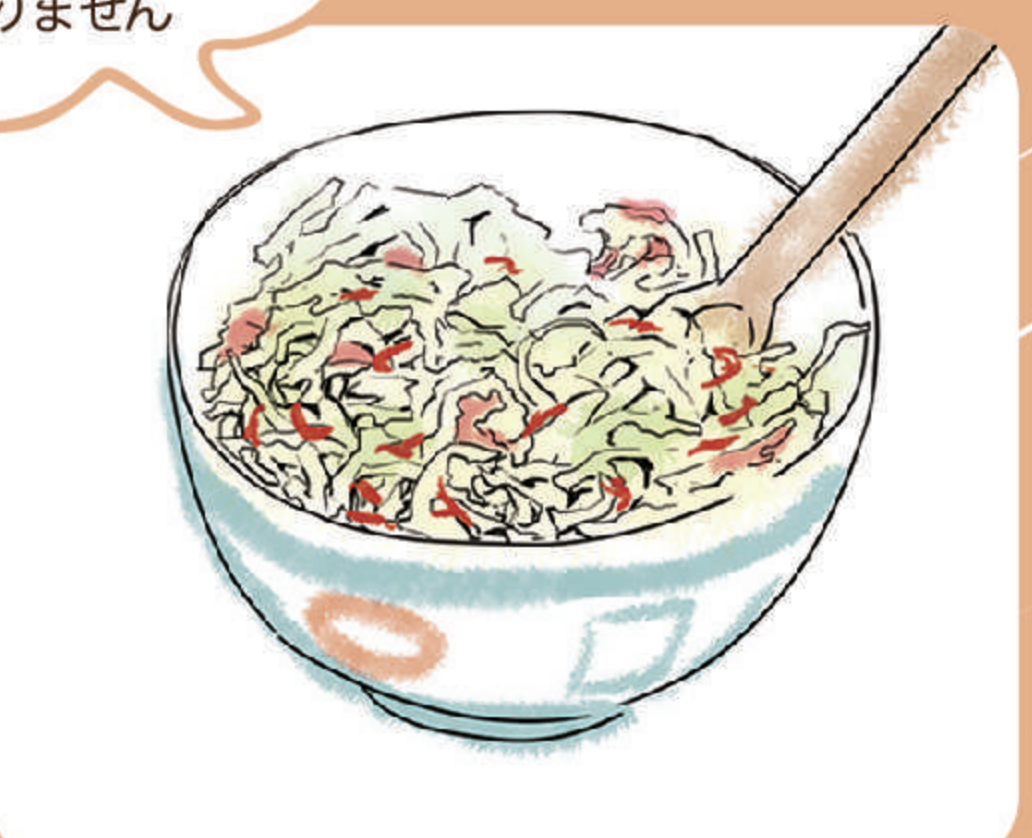
お好み焼き



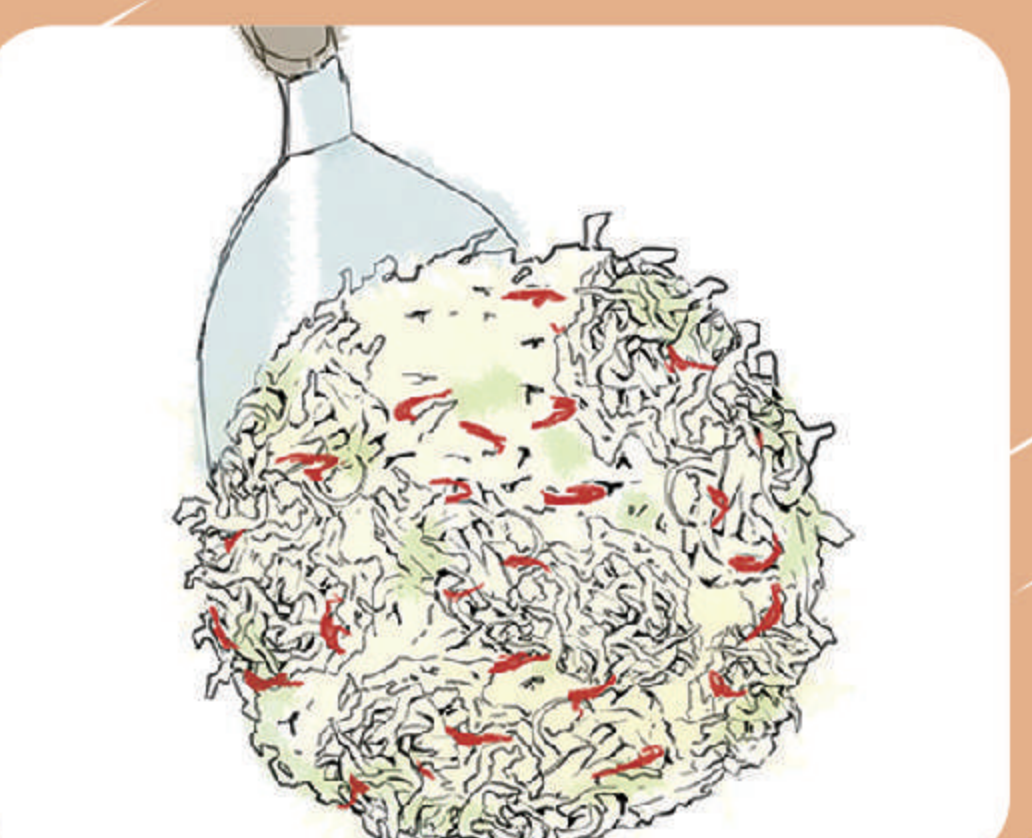
1 卵を割り、よく溶きます。



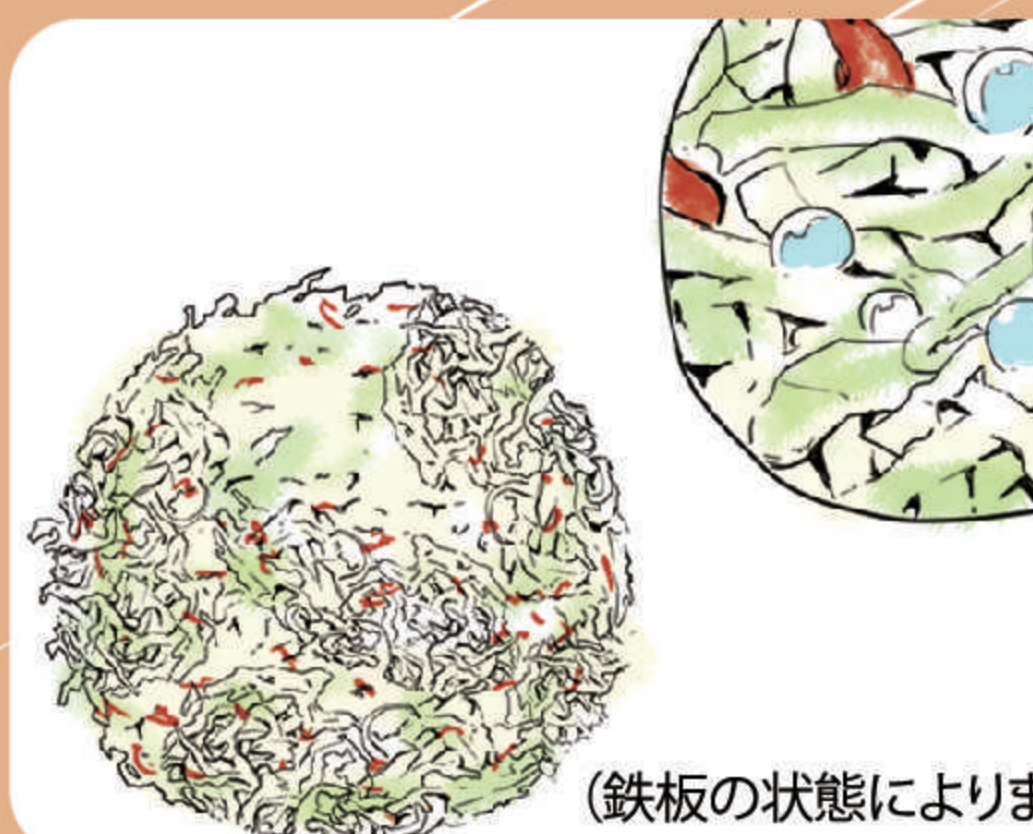
2 溶いた卵を、お好み焼きの生地容器に入れて混ぜます。



3 軽くかき混ぜて全体が薄黄色になったらOK



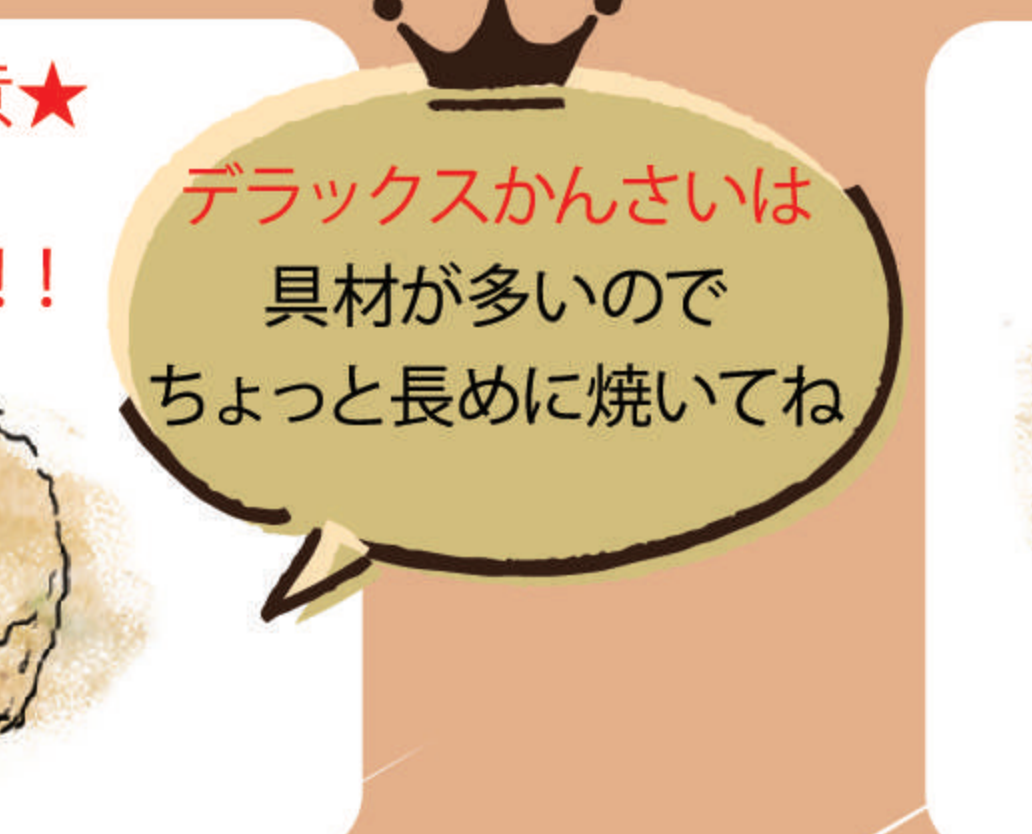
4 鉄板の上のせて、生地の形を整えます。2cmくらいの厚さがふんわり焼きあがる目安です。



5 表面に気泡が出たら、ひっくり返すサイン。片面およそ3~5分が目安です。



6 ひっくり返して3~5分経過し、裏面がきつね色になったら、もう一度ひっくり返します。



7 ソースをたっぷり塗り、マヨネーズかつお節・青のりの順にかけて完成。

★ふっくらサクサリの極意★
ぎゅーぎゅー押ししたり、パンパン叩いたりしない!!
デラックスかんさいは具材が多いのでちょっと長めに焼いてね

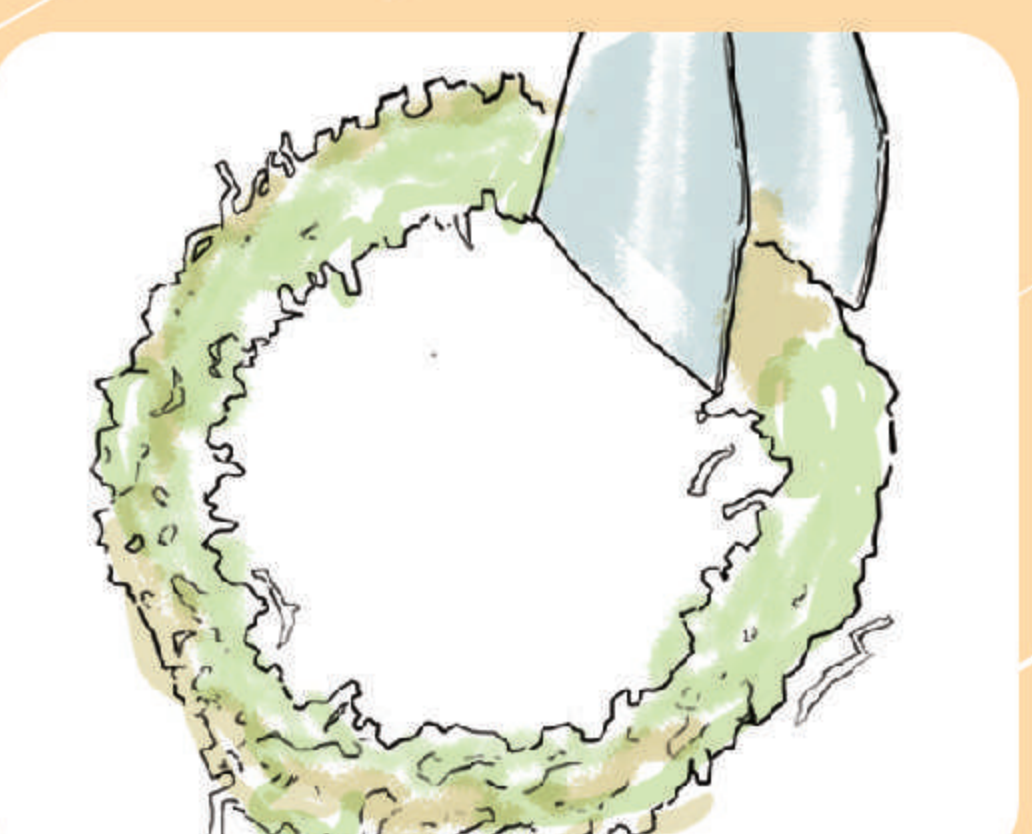
もんじゃ焼き



1 キャベツと具だけを鉄板の片側にのせます。



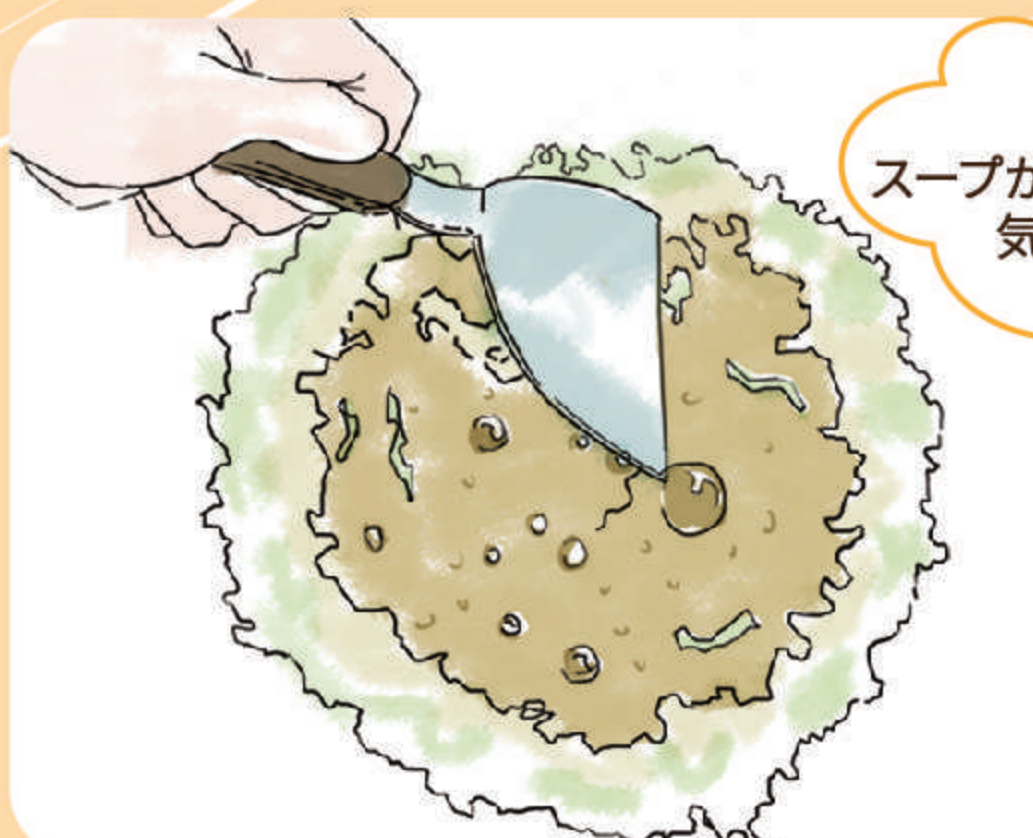
2 ヘラで軽くきざみながら炒めます。



3 土手をつくります。



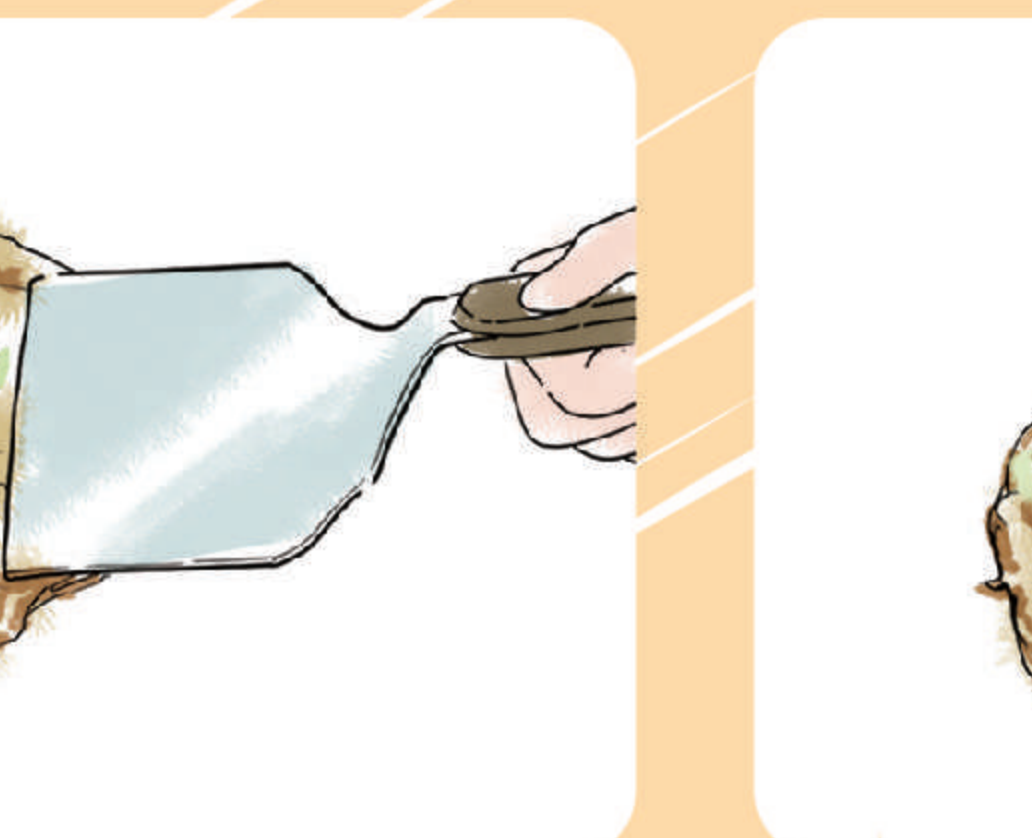
4 土手の中にスープを流し込みます。



5 スープが沸騰してきたら土手を内側から崩し具とスープを合わせます。

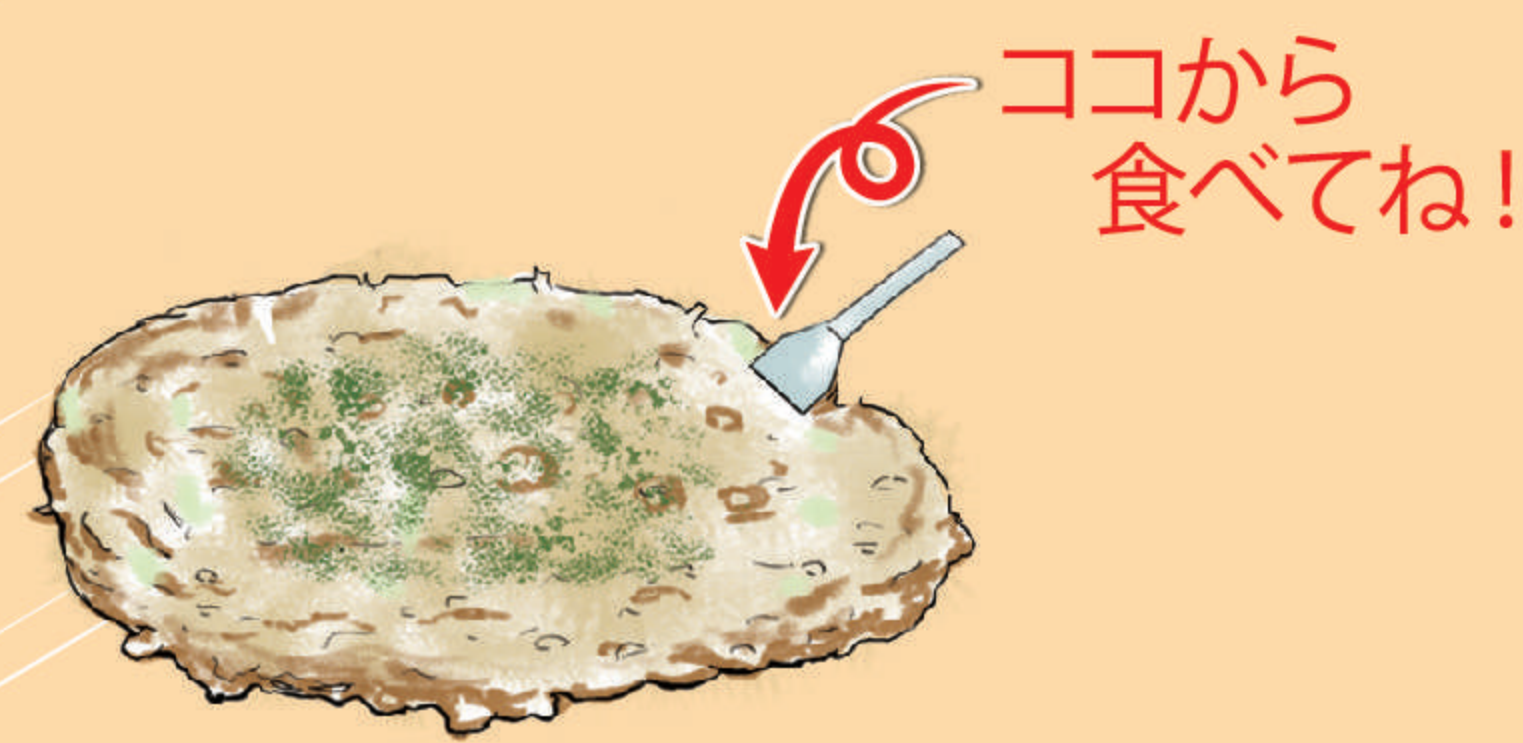


6 鉄板全体に薄くのばします。



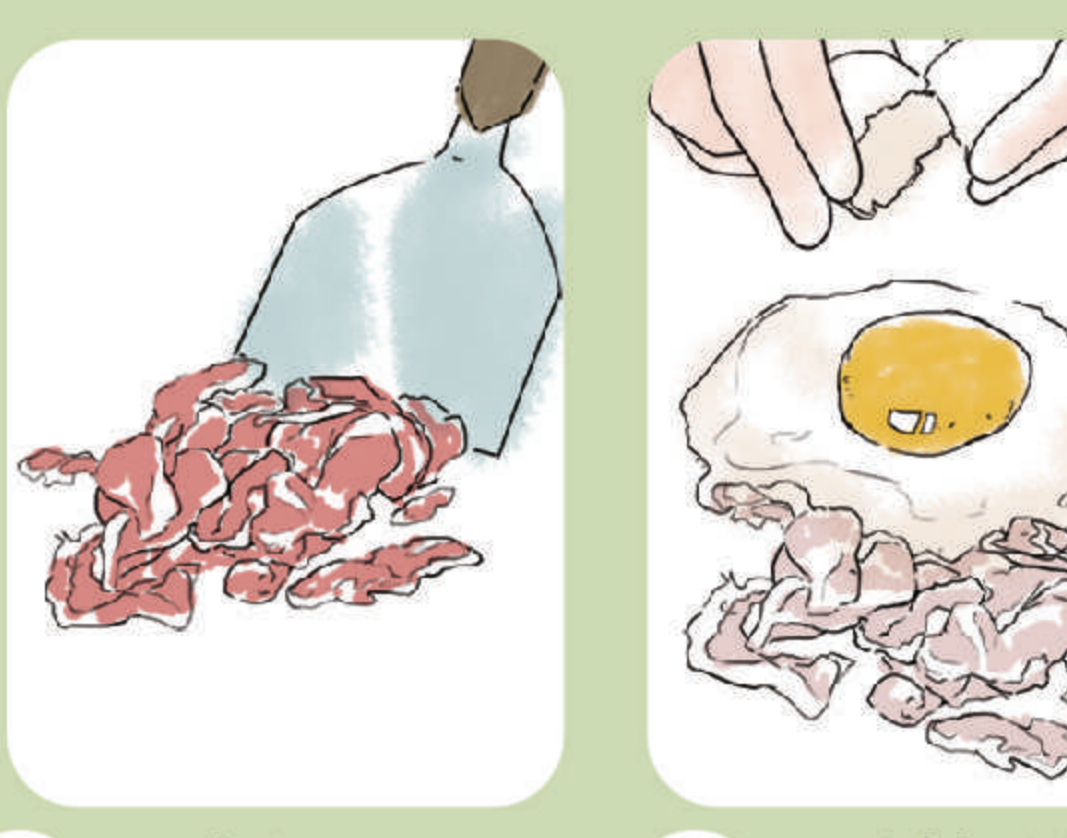
7 お好みで青のりをかけて召し上がれ!

「もんじゃは香ばしさが命!!」
焦げたところから、ヘラで押しながら食べるべし!!

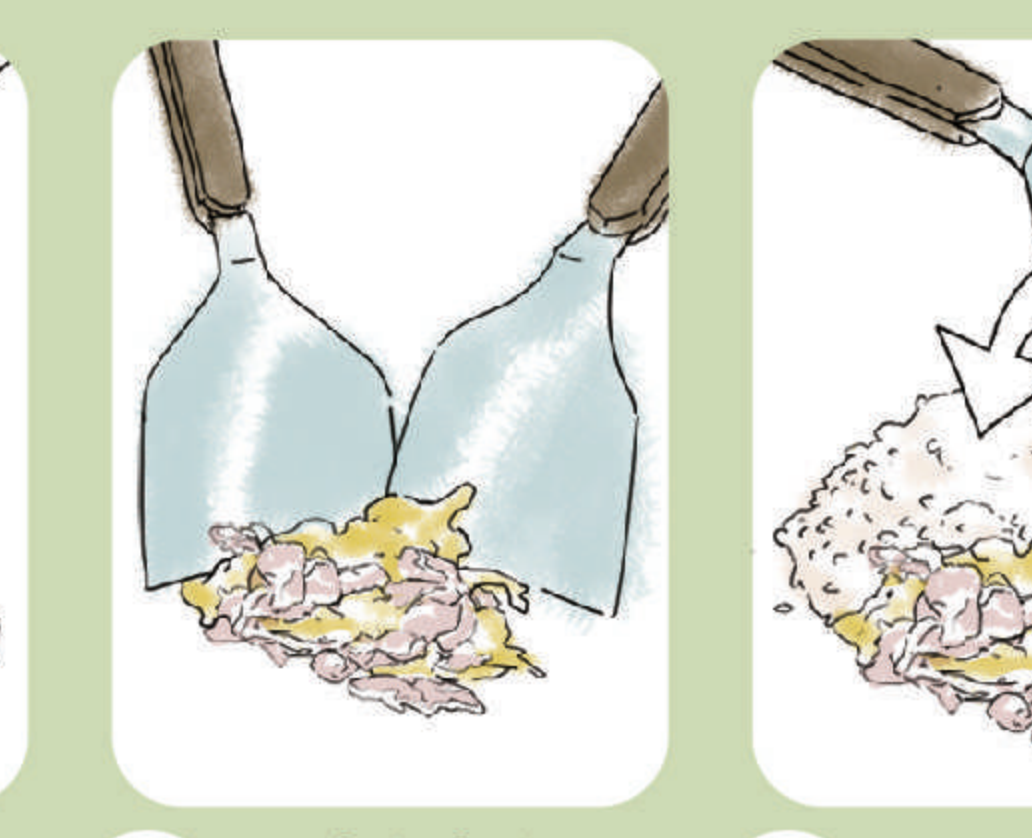


ココから食べてね!

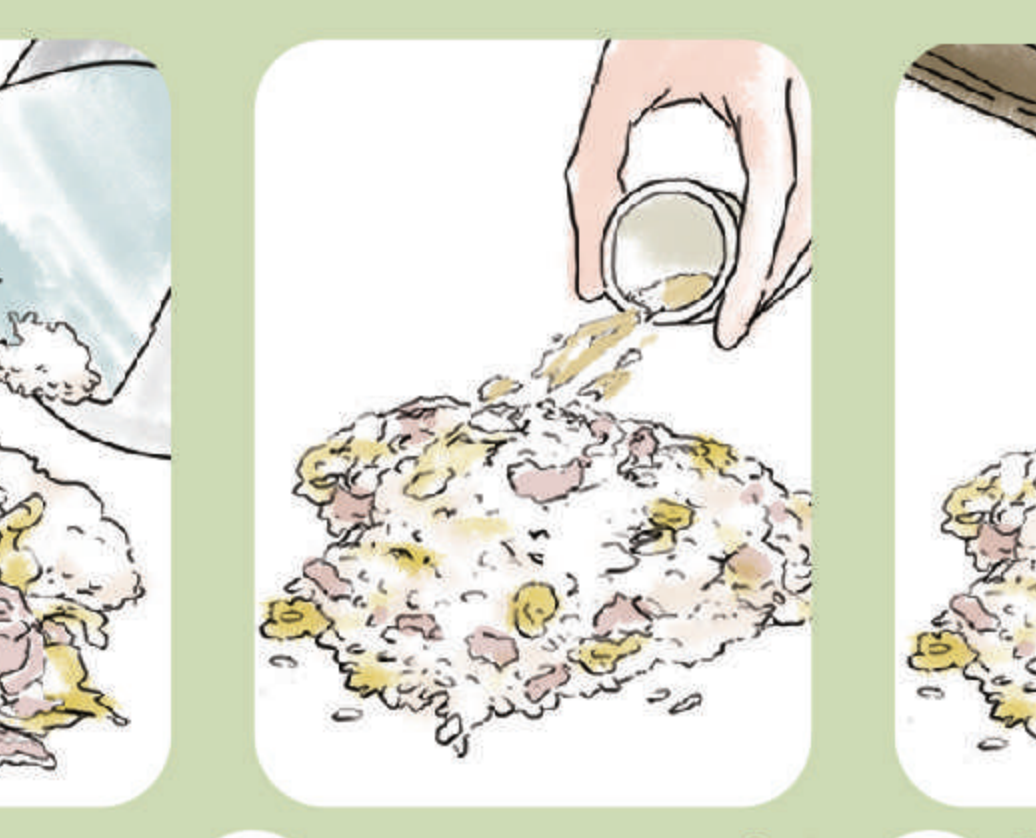
チャーハン



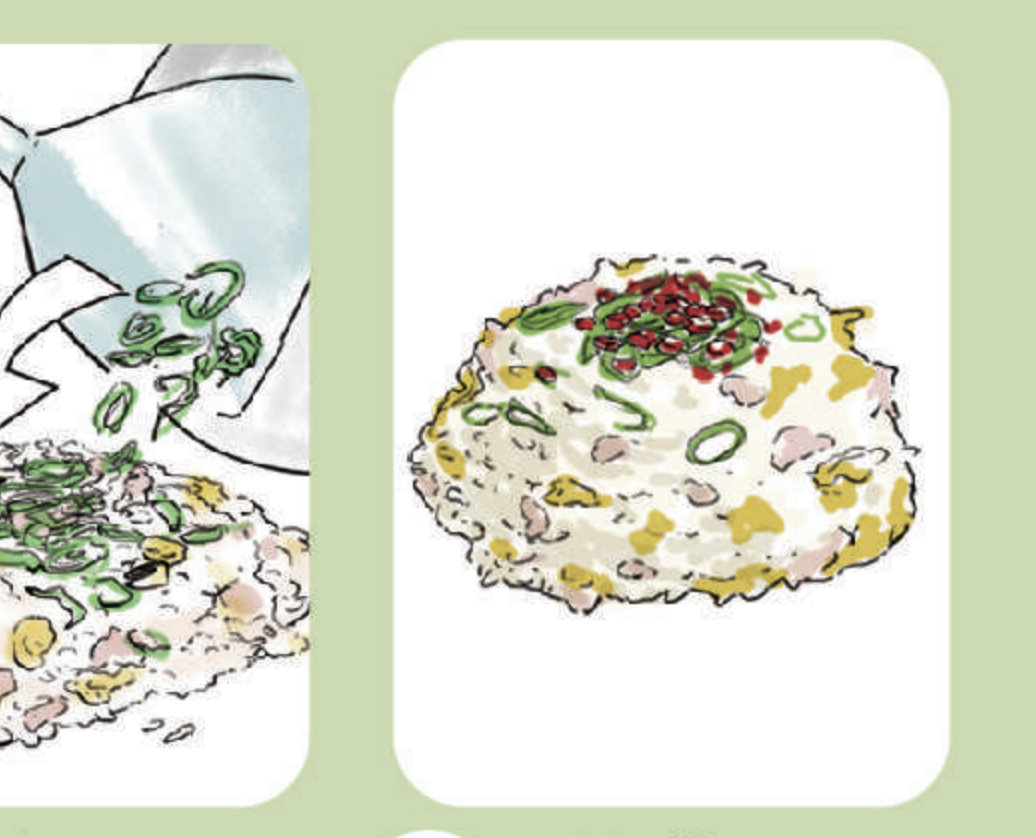
1 豚肉をしっかり炒めます。



2 よく炒めた豚肉に卵を落します。



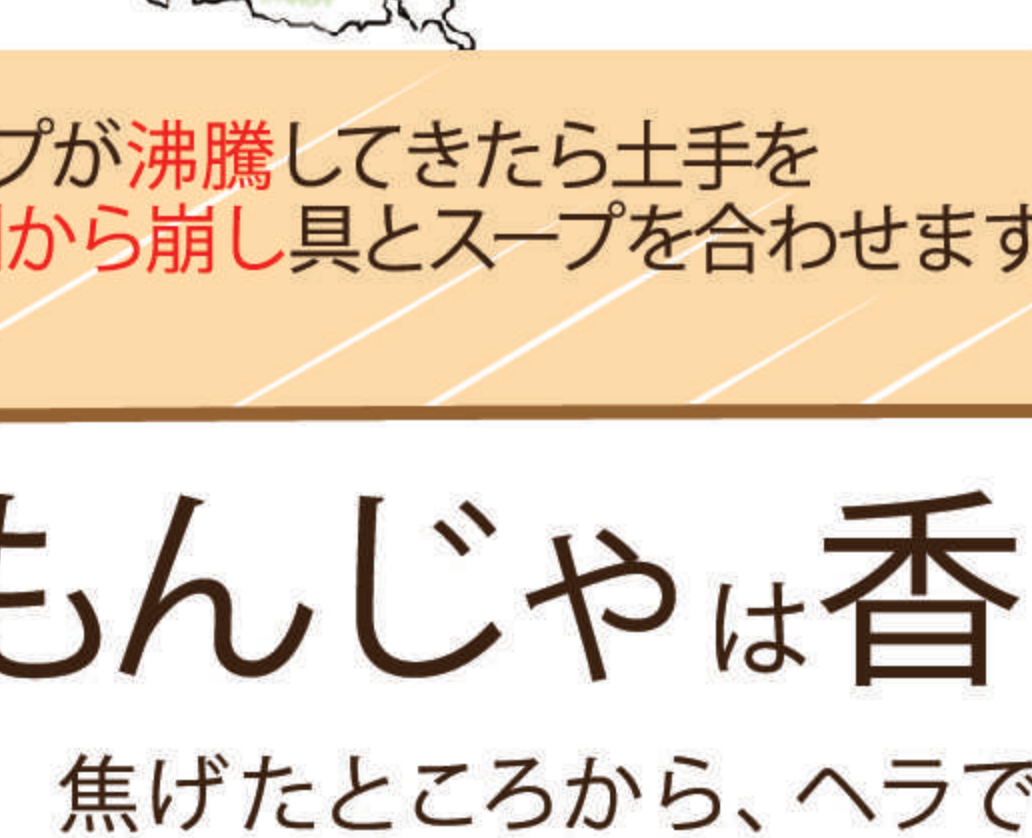
3 豚肉と卵をよく混ぜ合わせ炒めます。



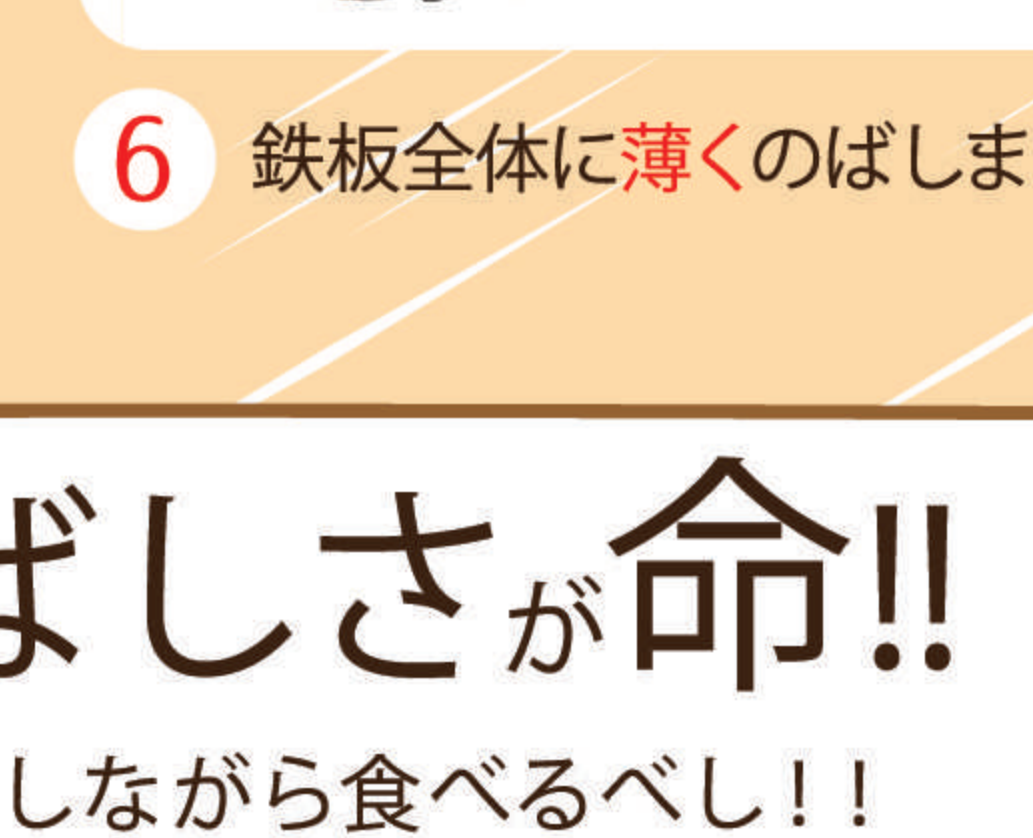
4 具の上にご飯をのせよく炒めます。



5 チャーハンの素をふりかけます。



6 ネギを入れもう一度軽く炒めます。



7 形を整え紅生姜をのせ完成