

-FREE-

大人にも子供にも人気の広島焼きの作り方

マニュアル



ボリュームとソースの旨味に定評あり！

広島焼きの調理レシピ！



材料/目安(1 人あたり)



豚バラ肉：3 枚



卵：大 3 枚



もやし：1/2 袋分



ネギ(小口切り):適量



中華そば：1 玉



キャベツ：2 枚程度



薄力粉：150g 程度



水：200cc



塩・コショウ：適量



お好みソース・マヨネーズ：適量



鰹節・青のり、唐辛子など：お好みで

①まずは材料の準備から。



キャベツは千切りにします。

ネギは小口切りにしておきましょう。

中華そばは、水を使ってほぐしておきましょう。

水と薄力粉を混ぜて生地の準備をしておきます。

鉄板は予め火を入れて温めておきます。



②鉄板に薄く油を引いて、生地を中心から外側に向けて手早く回しながら伸ばします。

※生地は直径 20cm くらいの大きさにしましょう。

③どんぶり 1 杯ほどのキャベツを山盛りにのせ、刻んだネギを乗せ、その上にもやしを乗せます。



④ 豚バラ肉を 1 枚ずつ全体にかぶせるようにのせます。



※豚バラ肉は重ならないように！

⑤ その上につなぎの生地をかけます。

⑥ ヘラを使い、静かに持ち上げ、一気にひっくり返します。



※ここで火が通るのを待っている間に、横でそばを炒め、焼きそばソースで下味をつけます。



⑦ そばを円形に広げ、お好み焼きを乗せます。

⑧ たまごを割り、ヘラを使ってお好み焼きの大きさに広げ、その上にお好み焼きを乗せます。



-ワンポイントアドバイス-

※※卵を割ったら手早くお好み焼きを乗せるように！

- ⑨火が通ったらひっくり返して卵の面を上にします。卵の表面にお好みソースをたっぷり塗り、青のりやお好みで鰹節・唐辛子などを入れれば完成です！





■詳細は弊社 HP「広島焼き機レンタルページ」をご確認下さい！

QR コード



URL

http://event21.co.jp/mat_179.htm