

-FREE-

イベントで人気の焼きいかの作り方

マニュアル



プリっとした噛みごたえと広がる豊かな風味！

美味しい焼きいかの作り方



材料/目安(1人あたり)



いか：人数ぶん



調味料：みりん、醤油、砂糖、マヨネーズなど



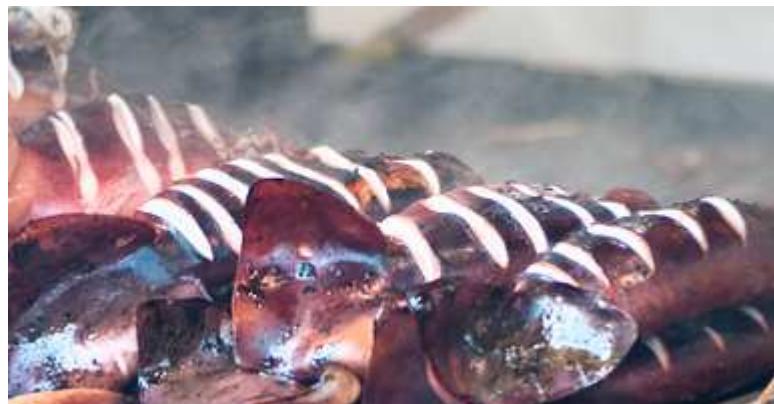
サラダ油：鉄板をなじませるのに使用します。

①まずは下準備から！

イカの足を持って引っぱり内臓を取り、洗って水気をふき取ります。そして、イカの胴体の内側もキッチンペパーで水分をふき取っておいて下さい。そして目玉とくちばしを取り除いておきましょう！

②胴体と足を分けておきます。

写真のように、予め切れ目を入れておきましょう！



③ 焼きあがったら醤油を垂らして完成！

- ・竹串に刺したり、輪切りにしていろんなバリエーションの焼きいかを作りましょう！
- ・お客様の好みにあわせてバター風味にしたりマヨネーズを付けてみてもOKです！

-ワンポイントアドバイス-

醤油の香りは、火が入ると香ばしく沢山のお客様のところまで届
きます！五感でその美味しさを味わって頂きましょう！

■詳細は弊社 HP 「焼きいかレンタルページ」をご確認下さい！

QR コード	
URL	http://event21.co.jp/mat266_squidgrill.htm