

-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ー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しましょう！

- 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」をご確認ください！

QR コード



URL

http://event21.co.jp/mat266_squidgrill.htm