

-FREE-

イベントで人気のモダン焼きの作り方

マニュアル



一枚で二度おいしい！
納得のボリュームのモダン焼き！



材料



キャベツ千切り



刻みネギ



卵



水



豚バラ肉



中華そば



薄力粉



調味料：ソース、青のり、鰹節、マヨなど お好みで天かすも

①生地を作ります。

薄力粉、水、玉子を混ぜ合わせて生地を作ります。



生地がなじんできたらキャベツ、ネギを投入して混ぜ合わせます。

②生地を丸く伸ばしながら焼きます。



万遍なく、平たく焼いてお好みの具材を入れていきます。

③麺を焼きます。



写真のように、水をかけてほぐしやすくしておきましょう。

④ 生地に麺を乗せます。

生地に麺を乗せたら、一枚につき一個分の溶き卵を麺に回しかけます。

ヘラで丸く形をととのえながら完成に近づけていきましょう。

⑤ 生地に豚バラ肉を乗せます。

⑥ 形が整ったら、生地をひっくり返してもう反対側も焼きます。

⑦ ソース、青のり、鰹節、マヨネーズ等をかけて出来上がり！



-ワンポイントアドバイス-

ソースをからめた焼きそばと組み合わせても美味しいです！

■詳細は弊社 HP「モダン焼き機レンタルページ」をご確認ください！

QR コード



URL

http://event21.co.jp/mat284_moderngrill.htm