

-FREE-

イベントで人気のフランクフルトの作り方
マニュアル



バツグンに美味しいフランクフルトの作り方



材料/目安



フランクフルト：人数分



トマトケチャップ：適量



マスタード：適量

①油でなじませて温めた鉄板焼き機にフランクフルトを乗せます。



※焦げ目が出るくらいまでしっかりと火を通しましょう。

※ひっくり返したりして、まんべんなく全体に火を通しましょう。

※冷凍もののフランクフルトを使用する場合、予め常温で解凍したり茹でておくとすぐに割れずに美味しいフランクフルトを焼けます。

※フランクフルトをつかむ際は、 tong を使しましょう。

② お好みで、ケチャップやマスタードソースもかけましょう。



-ワンポイントアドバイス-

フランクフルトをそのまま焼くと、弱いところから破けていきます。売り物なので、見苦しくなるのを防ぐために、事前に包丁で切れ目を入れておきましょう。

また、コッペパンに切れ目を入れて、ホットドッグにするのもOK！



■詳細は弊社 HP「フランクフルト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_125.htm