

-FREE-

イベントで人気のお好み焼きの作り方

マニュアル



ふわっと広がる美味しい食感！

大人気のお好み焼きの作り方



### 材料/目安(1人あたり)



キャベツ：半玉



ネギ(小口切り):適量



豚バラ肉・イカ・エビ等：適量



野菜(ニンジン等)：適量



薄力粉：150g 程度



お好みソース：50g 程度



水：200cc



塩・コショウ：適量



天かす：適量



調味料

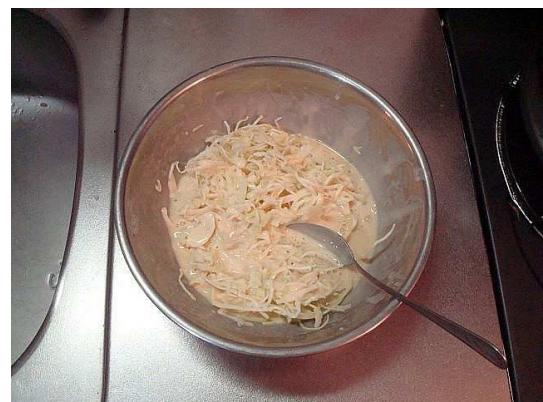
唐辛子・青のり・蟹節、マヨネーズなど

①キャベツは細長く切ってから更に細かく切ります。



②混ぜカップに粉とだし・塩を入れ、水と卵を入れます。

キャベツとネギ、天カス等も混ぜます。



※シーフードを入れる時は先に混ぜておくようにしましょう。

③豚肉を敷いて、そこに先ほど混ぜたものを乗せます。



**-ワンポイントアドバイス-**

※しばらくしたらへラなどで横を綺麗に円形になるように形を整えると焼きあがりが綺麗です。

※ひっくり返すのが苦手な方はお皿にフライパンから滑らせて

④両面がこんがり香ばしく焼けて中まで火が通ったら出来上がり！



⑤鰹節やマヨネーズは、お好みで！



■ 詳細は弊社 HP「焼そば焼き機レンタルページ」をご確認下さい！

QR コード	
URL	<a href="http://event21.co.jp/mat_128.htm">http://event21.co.jp/mat_128.htm</a>