-FREE-

イベントで人気のもんじゃ焼きの作り方

マニュアル

EVENT24

ダシの味わいと、食感が持ち味！
大人気のもんじゃ焼きの作り方。

材料/目安(1 人あたり)

水：350cc

和風だし：小さじ一杯

キャベツ：300g

ウスターソース：大さじ２半

天かす・小エビ：適量

塩・コショウ：適量

調味料

唐辛子・青のり・鰹節、マヨネーズなど:

お好みにあわせて

トッピング具材

切り餅、明太子、チーズなどお好みで

①まずは下準備から！

・ボールに小麦粉・和風だしを入れ、水を入れて混ぜます。

（水は半分くらいずつ入れると混ぜやすいです）

・混ざったら、ウスターソース・胡椒を入れてさらに混ぜます。

・キャベツ・天かす・小エビをのせていきます。

・お好みで、トッピング具材も混ぜます。

これで準備 OK!

②鉄板の上に具材を乗せていきます。(汁はまだボウルの中に残しておきます)

③キャベツがしんなりするまで焼きます。

④キャベツがしんなりしたら、土手を作っていきます

（土手が出来たら、真ん中に残った汁を流しいれます）

⑤真ん中の汁がふつふつとしてきたら、でかき混ぜて、薄く延ばします

⑥火が通れば食べ始められます。少し焦げたくらいが香ばしくて最高です

お好みで、青のりや鰹節、唐辛子などの調味料をつけても美味しいです！

-ワンポイントアドバイス-

もんじゃ焼きは焼き具合で食感が変わるのが醍醐味です。

カリカリした食感もモチモチした食感も楽しみましょう！

■詳細は弊社 HP「もんじゃ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_163.htm