

このやおみ焼き (所要時間: 約3時間)

【材料】1人前

- ・お好み焼き粉 ... 100g
- ・豚肉 ... 30g
- ・卵 ... 1/2個
- ・キャベツ ... 100g
- ・あげ玉 ... 10g
- ・イカ ... 1切れ
- ・かつお節 ... 5g
- ・お好みソース ... 適量
- ・油 ... 適量

【調理道具】

5~8人用

- ・まな板 ... 2枚
- ・包丁 ... 2丁
- ・フライ返し ... 1本
- ・計量カップ ... 1個
- ・泡だて器 ... 1本
- ・おたま ... 1本

【食器】

- ・紙皿 ... 食数分
- ・箸 ... 食数分

【作り方】

《お好み焼きを作ります》

①材料と調理器具を確認します。

②ボウルにお好み焼き粉、卵、お水(140cc×人数分)を入れて、泡だて器で混ぜ合わせます。

③キャベツを千切りにして、あげ玉と一緒に②のボウルに入れ、混ぜ合わせます。

④かまどに火をおこします。

まず太めの薪を横向きに置き、その手前に軽く丸めた新聞紙を置きます。

新聞紙の上に、薄い薪をハの字になるように置きます。

新聞紙に火をつけ、薪が燃え始めたら少しずつ太い薪を足していきます。

⑤鉄板に油をひき、火にかけます。

⑥鉄板が温まったら、生地をおたまですくい、一杯ずつくっつかないように鉄板に広げます。(厚さ1cmくらい)

⑦生地の上に豚バラ肉とイカを並べます。

⑧裏面が焼けたらフライ返しでひっくり返します。

⑨反対側も焼けたら箸で中心を開き、生地が焼けているか確認しましょう。

⑩中まで焼けたらお皿に移してソースやかつお節をかけていただきます！

