

五平餅（所要時間：約1時間）

【材料】1セット

- 炊き米 … 600g
- 合わせみそ … 40g

【調理道具】

- はけ … 1本
- すり棒 … 1本
- 割りばし … 8本
- クッキングシート … 適量
- アルミホイル … 適量
- ボウル … 1個
- ラップ … 適量
- フライ返し … 2本
- しゃもじ … 1個

【食器】

- 紙皿 … 2枚

【作り方】

8本程度作れます

①材料と調理器具を確認します。

②ご飯をボウルに入れて、すり棒（水で濡らしておく）で粒がなくなるまで（お好みで）潰し、

適当な大きさに割りばしを包むように小判型に整えます。（ラップを使用すると楽に出来ます。）

③かまどに火をおこします。

* 別紙（火のおこしかた）を確認してください。

④鉄板にクッキングシート（鉄板からはみ出さない様）をしき、火にかけます。

⑤小判型に整えた五平餅を並べ両面に焼き色がつくまで焼きます。

⑥片面ずつたれをはけで塗り、また焼きます。この工程を2回～3回繰り返します

タレを付けてからは焦げやすいので気を付けてください。

⑦合わせみそに焼き色が付けば完成です。

* アルミホイルは焼く時に割りばしが焦げないように、ご使用下さい。

