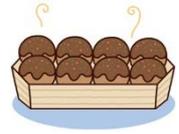


家庭部の活動③



5月29日 たこ焼きを作りました。

材料(約20個分)

直径4cmのたこ焼型の場合

- ★たこ焼き粉 100g
- ★卵 1個(50g)
- ★水 300ml
- たこ 約40g
- お好みの具(合わせて約50g)
キャベツ、ねぎ、
天かす、紅しょうがなど



①具を切る

お好みの具を、小さく切る。

生地はサラ
サラでOK



②生地を作る

たこ焼き粉・卵・水を混ぜ合わせる。
水は2~3回に分けて入れると早く
均一に混ざる。
※ お好みで、サラダ油大さじ1を
生地に加えると、よりカリッと
仕上がる。

ウイナー
切りにくいなあ

③生地を流す

穴の8分目まで

熱した焼型に油をひき、生地を流す。
ホットプレートの場合は、230~250℃。

④具を入れる

たこ、お好みの具を入れ、
さらに上から生地をかける。

あふれさせる
程度に



⑤丸く仕上げる

あふれた生地を穴に集める。
半分ずつ返す。
転がしながら焼き上げる。
まわりがカリッときつね色になったらできあがり。
ソースを塗り、かつお節、青のりなどをかける。

上手に
丸くでき
るかな



おいしく出来ました!! どうぞ食べてね。