

家庭部の活動⑥

7月3日、再びたこ焼きをやきました

材料

たこ焼きの粉…400g
卵…4コ
水 1200cc
タコ…1パック
キャベツ…4～5枚
長いもパウダー…1袋
てんかす・しょうがなど
お好みで



前はいろいろ入れまし
たが、今回はタコだけ！



王道のおいしい
たこ焼きを追求します



材料を切ります
タコを切るのも上手になっ
てきました



ぜ、全部！！

あ、それ全部その
半分に切って



粉と水と卵を混
ぜ合わせます。



長いも
パウダー
だよ

ひみつの粉を
投入



まんまるに
焼けました！

おいしく
焼けたね！

食べるの忙しくて
完成写真はないみたい



あふれるくらい
しっかりそそぎます

ポイントだよ

