



たこ焼き

材料（約大玉 120 個分）

生地

薄力粉 700 g

たまご M8 個

かつおだし（粉末） 2包 20 g

醤油 大2杯

食塩 8 g

水 3.5 L

具材

たこ 400 g

青ねぎ 8本

天かす 1袋

紅しょうが 適量

干し海老（無くてもOK）

サラダ油 適量（鉄板に塗る用）

たこ焼きソース マヨネーズ 青のり かつお節

作り方

1. 生地 of 全材料をよく混ぜる ※卵→粉末だし→水 1/3→醤油、塩→小麦粉→水 2/3 の順で混ぜていくと玉になりにくい
2. 鉄板はよく熱し、熱くなるまで待つ
3. 油をひく
底に少し溜まるくらいに多めにするとカリッと焼けます
4. 生地を流し込み、具材を入れる
5. 底面が焼けるまで、触らずにがまん
ひっくり返したら焼けるまで放置し、全体が焼けたら、きりでクルクル返して形を整える

※こちらのレシピは一例です。

※やけどに注意してください



滋賀のイベントレンタル屋さん