

お好み焼き

8月22日(金) 10:30~12:00

材料:

キャベツ、^{てん}天かす、^{ぶたにく}ねぎ、^{ぶたにく}豚肉、ソース、マヨネーズ、かつお、^{たまご}たまご、^{あお}青のり、^{この や こ}お好み焼き粉、^{あぶら}サラダ油

工程

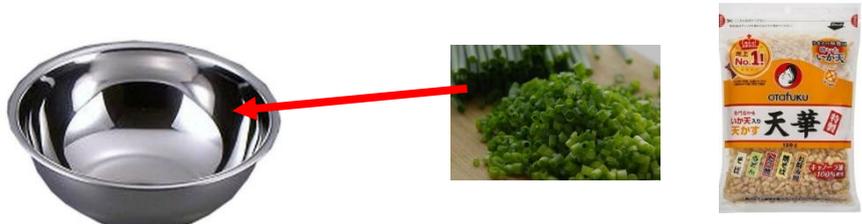
① ボールに^{この や こ}お好み焼き粉、^{みず}水、たまごをいれまぜます



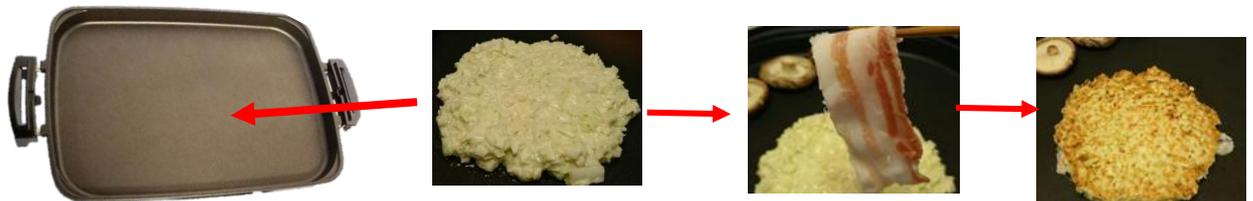
② キャベツをあらみじんぎりにします



③ ボールに①、②、^{てん}天かす、^{ぶたにく}ねぎをいれてまぜます



④ ホットプレートに③を入れたあと、^{ぶたにく}豚肉をのせます。^{した めん や}下の面が焼ければひっくり返します



⑤ ソース、マヨネーズ、かつお、^{あお}青のりをトッピングしたら…^{かんせい}完成!

