

お好み焼き憲章十カ条

◆おいしいお好み焼を焼くポイント

- 1 鉄板は分厚い方が美味しく焼ける
- 2 粉と具は**空気を含ませ**ふんわり混ぜる
- 3 油控え目・火傷に注意
- 4 鉄板に生地をおく時は広げすぎない
- 5 焼き時間は**裏2分・表5分・裏3分**
- 6 押さえない・何度もひっくり返さない・叩かない
- 7 お好み焼を食べる道具は**テコ**が一番
- 8 表面をテコでなぞって金属音がすれば出来上がり
- 9 外はカリッ・中はファツで焼き上がり
- 10 仕上げはたっぷりソースにカツオと青のり

