

★ もんじゃ焼きの作り方 ★

文字焼き

① 鉄板に薄く油をぬって温まるのを待ちましょう！



⑥ どてが決壊しないように2回位に分けて静かに流し込むのがコツです。



② まずは「具」とキャベツを鉄板に乗せます。
もんじゃのたね(汁)はまだ入れないでください。



⑦あとは、たねがグツグツと煮えドロドロしてくるまで待ちましょう。(約4~5分)



ここまで着たら完成間近！混ぜる心の準備をします。



※これが「もんじゃのたね」という汁。あとで使いますので、残しておいてください。

③ 最初に「具」とキャベツを炒めます。



⑧ ころあいを見て混ぜます。とにかく混ぜます！



⑨ 「こて」でガシガシキャベツを切りながら炒めます。(混ぜる→切る→混ぜるを繰り返します)



④ 具材に火が通り、キャベツがしんなりしてきたら、**円形に土手を作ります。**



※ いよいよ食べる準備です ※



⑩ まぜ終わったら、薄く伸ばしましょう！



⑤ 土手が出来たら、「もんじゃのたね(汁)」を流し込みます。土手が決壊しないように注意しましょう。もし、土手が決壊したら、慌てず修復してください。



⑪ 伸ばし終わったら、お好みで「青のり」をかけて出来上がりです。

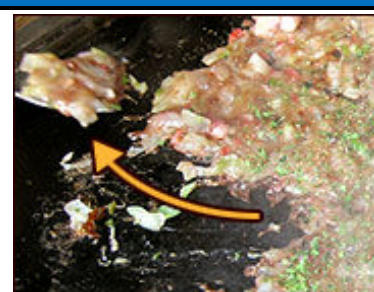


あとは「余熱」で充分ですから鉄板の火を止めましょう！(焦げすぎに注意しましょう！！)

◆◆◆ おいしい食べ方 ◆◆◆



① もんじゃ焼きは「はがし」と云う小さなヘラで食べます。



② 食べる分だけ、押し付けながらはがします。



③ はがしに張り付いたもんじゃを食べます。オコゲが美味しいですよ。