

recipe



ホームページもご覧ください。

<http://www.takohachi.jp>

素朴な醤油味の、おいしいたこ焼の作り方。 tako-yaki

材料:

たこ八特製ミックス粉 300g
水 1リットル
卵 (Mサイズ) 1個
ゆでタコ200g (60~70個に細かく切る)
きざみネギ、天カス、紅しょうが
うすくち醤油 10cc
サラダ油 少々

- ① ボールに、水1リットル、卵 (Mサイズ) 1個、うすくち醤油小さじ1~2杯を入れ、ミックス粉を少しずつ加えながら、粉ダマができないようにかきまぜます。
 - ② 焼く前にまず、一度鉄板を熱してください。(強火で約1分)
 - ③ 火を止め、鉄板がさめてから油を引き、①の生地を鉄板に流し込みます。
 - ④ タコ、きざみネギ、天カス、紅しょうがを加え、中火で丸く焼きあげます。
- * 素朴な醤油味のたこ焼のできあがりです。お好みにより、ソース、マヨネーズ、うどんだしにつけてお召しあがりください。

point* 生地を引くまでは、鉄板を熱しすぎないことがうまく焼き上げるコツです。

point* たこ焼は、竹串などでくるくるまわしながら丸く焼きあげます。たこ八の職人の技を盗んでください。

大阪の味、おいしいお好み焼の作り方。 okonomi-yaki

材料:約3枚分

たこ八特製ミックス粉 100g
水 100cc
卵 (Mサイズ) 3個
長芋 10g
キャベツ (みじん切り) 360g
きざみネギ、紅しょうが、天カス 少々
サラダ油 少々

- ◎具は、豚肉、いか、帆立、えび、牛肉、ベーコン、ポテトなど好きなものを入れてください。
◎味つけ調味料として けずりぶし、粉かつお、青のり、マヨネーズ、お好み焼ソース
- ① ボールに、水100ccを入れ、ミックス粉を少しずつ加えながら、粉ダマができないようにかき混ぜます。長芋10gをすり入れ、生地を作ります。
 - ② 焼く前に鉄板に火を入れて温めておきます。
 - ③ ①の生地40g、キャベツ120g、卵1個、きざみネギと天カス少々をボールに入れ、スプーンで混ぜ合わせます。
 - ④ 鉄板にサラダ油をひいて③のをせ、円形に広げ表面に平にします。
 - ⑤ お好みの具のをせ、5分焼きます。
 - ⑥ ひっくり返して軽く押さえ、約10分焼きます。もう一度ひっくり返し、7~8分焼きます。
- * マヨネーズ、お好み焼きソースをぬります。けずりぶし、青のり、粉かつおをかけてできあがり。

おネギたっぷり、おいしいネギ焼の作り方。 negi-yaki

材料:約3枚分

たこ八特製ミックス粉 100g
水 300cc
きざみネギ 300g
紅しょうが、天カス、粉かつお 少々
サラダ油 少々
卵

- ① ボールに、水300ccを入れ、ミックス粉を少しずつ加えながら、粉ダマができないようにかきまぜます。サラッとした生地ができてあがりします。
 - ② あらかじめ鉄板を熱しておきます。
 - ③ 鉄板にサラダ油をうすくひきます。
 - ④ ①の生地を70gのをせ、おたまで円形にうすくひきのばします。
 - ⑤ 粉かつおを生地にまぶします。きざみネギ100g、天カス、紅しょうが少々のをせます。
- * お好みで卵のをせます。
- ⑥ 5分ほど焼いたら、生地50gを上からまんべんなくたらしします。
 - ⑦ ひっくり返して軽く押さえ、約10分焼いてできあがり。
- * そのままでもおいしいですが、お好みでソース、しょうゆなどで味をつけてお召しあがりください。

なつかしい味、おいしい洋食焼の作り方。 youshoku-yaki

材料:約3枚分

たこ八特製ミックス粉 100g
水 300cc
卵 (Mサイズ) 3個
キャベツ (せん切り) 300g
きざみネギ 30g
天カス 100g
豚バラ肉 100g
粉かつお、紅しょうが 少々
サラダ油 少々

- ① ボールに、水300ccを入れ、ミックス粉を少しずつ加えながら、粉ダマができないようにかきまぜます。
 - ② あらかじめ鉄板を熱しておきます。
 - ③ 鉄板にサラダ油をうすくひきます。
 - ④ 鉄板に①の生地を70gのをせ、おたまで円形にうすくひきのばします。
 - ⑤ 粉かつおを生地にまぶします。キャベツのせん切り100g、卵1個、豚バラ肉、きざみネギ10g、天カス、紅しょうが少々のをせます。
 - ⑥ 生地70gを上からまんべんなくたらし、ひっくり返して上から平になるように少し押さえます。
 - ⑦ 約10分焼いて、もう一度ひっくり返してできあがり。
- * お好みでソース、しょうゆ、マヨネーズ、けずりかつお、青のりなどをトッピングしてお召しあがりください。

ほくっとこんがり、おいしい唐揚げもできます。 kara-age

材料:3人前

たこ八特製ミックス粉 100g
水 100cc
うすくち醤油 5~10cc
塩、コショウ 少々
鶏肉 約500g
サラダ油

- ① 唐揚げのつけ粉を作ります。ボールに、水100ccを入れ、ミックス粉を少しずつ加えながら、粉ダマができないようにかきまぜます。
- ② あらかじめ塩、コショウ、うすくち醤油で下味をつけた鶏肉を食べやすい大きさに切っておきます。
- ③ 鶏肉をつけ粉に入れて少しなじませてから熱した油で揚げてください。

*作り方でお困りの場合は、お問い合わせください。

株式会社 たこ八

Tel: (06) 6212-5248

Fax: (06) 6212-5284

〒542-0074 大阪市中央区千日前1-5-19