

たこ焼き(お好み焼き風)

材料(約25人分)

・たこ焼き粉	600g	・紅しょうが	} お好みで
・卵	4個	・カツオ節	
・水	1800cc	・青のり	
・キャベツ	1/2個	・ソース	
・万能ネギ	1束	・マヨネーズ	
・揚げ玉	1袋	・油	
・ゆでだこ	約400g		

作り方

- ① ゆでだこを2cm幅に切る。
- ② キャベツはみじん切りにする。
- ③ ネギは小口切りにしておく。
- ④ ボウルにたこ焼き粉、卵、水を入れて泡だて器でよく混ぜる。
- ⑤ 200度で熱したホットプレートに油を引き、生地を全て流し入れる。
- ⑥ キャベツ、ネギ、揚げ玉を全面にふりかけ、タコを等間隔に生地に埋め込んでいく。
- ⑦ ホットプレートのフタを閉め、160度に下げて、約5分蒸し焼きにする。
- ⑧ 焼けたら、ゴムベラで小さく四角に切って皿に盛り、お好みでトッピング(ソース、マヨネーズ、カツオ節、青のり、紅しょうが)をかけたら完成!

