

電気 たこ焼器



かんたん レシピ



ワイとゆっぴょに
やってみようや

たこ焼きの作り方



関西地域で
有名なたこ焼きを
紹介するでえ。

たこ焼き

材 料

- ・薄力粉…180g ・だし汁…450cc
- ・卵……………2 個
- ・具（たこ、ネギ、紅ショウガ等）…適量
- ・ソース、かつおぶし、青のり等…適量

※ 作り方は裏表紙を参考にしてね。



明石焼き

材 料

- ・たこ焼きの粉…100g ・た こ…適量
- ・だし汁……………500cc ・卵……………2 個

つけ汁

- ・だし汁…200cc ・みりん…適量
- ・塩……………適量

作り方

- ① ボウルにたこ焼きの粉・卵・だし汁を加え、だまができないように混ぜ合わせます。
- ② 予熱したプレートに①の生地・たこを入れ、焼きます。（裏表紙の「たこ焼きの作り方」を参照してください。）

つけ汁の作り方

だし汁にみりん・塩を混ぜ、一煮立ちさせます。

たこ焼き以外も作れるよ



チーズポテト

材 料

- ・ジャガイモ……3 個
- ・ハ ム……4 枚
- ・ピザ用チーズ…適量
- ・米 粉……大さじ 1
- ・塩……………適量
- ・こしょう…適量
- ・マヨネーズ……大さじ 2

作り方

- ① 皮をむいたジャガイモを適当な大きさに切り、レンジでやわらかくなるまで加熱します。
- ② 加熱したジャガイモをつぶし、細かく刻んだハム・マヨネーズ・塩・こしょう・米粉を入れ、よく混ぜます。
- ③ 予熱したプレートに油をひき、②を入れます。
- ④ 上からピザ用チーズをのせ、たこ焼きと同じ要領で焼きます。

バターしょうゆライス



材 料

- ・ご 飯……1 合
- ・バター……10g
- ・コーン……大さじ 2
- ・しょうゆ…適量
- ・こしょう…適量

作り方

- ① ご飯にバター・しょうゆ・コーンを入れ、よく混ぜ合わせます。 ※お好みで加減してください。
- ② 予熱したプレートに1のご飯を押しつける様にスプーンを入れます。
- ③ 下の方が固まってきたら、返しながら焼きます。

ボールケーキ

材 料

- ・ホットケーキミックス……………150g
- ・牛 乳…80cc
- ・卵…1 個

作り方

- ① ボウルにホットケーキミックス・卵・牛乳を入れ、よく混ぜ合わせます。
- ② ①の生地をしぼり袋に入れ、予熱したプレートに手早く入れます。
※すぐにふくらむので、少なめに入れてください。
- ③ すぐに焼けるので、手早く返しながらかいてください。(チョコやキャラメルを入れてもおいしいよ)



焦げ付き
やあいので、
注意してね!

おいひり

たこ焼きの作り方

1 調理をはじめます

通電後約8分で、予熱が完了します。予熱が終わったら油ひきでプレートに油を薄くひきます。



2 生地を入れる

プレートの穴に混ぜ合わせた生地を穴の半分程度まで入れます。



3 具を入れる

具は均等に入れます。具の量はお好みにより加減してください。



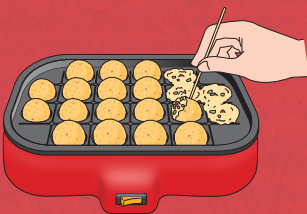
4 もう一度生地を入れる

穴の縁いっぱいまで生地を入れます。



5 回しながらひっくり返す

焼けてきたところから、竹串で回しながらひっくり返します。こげつかないように何回かひっくり返しながら形を整え、焼き上げます。



6 でき上がり!!

お好みに合わせて、ソース・花かつお・青のりなどの調味料をかけて、でき上がりです。



おいひり～!!



たこ焼き以外にも
できて、便利やな。
みんなも一度挑戦
してみてや。

株式会社 新津興器

〒959-1502 新潟県南蒲原郡田上町大字田上丙677-82
TEL 0256-57-2233 FAX 0256-57-4344
フリーダイヤル ☎ 0120-970-188
受付時間 9:00～12:00/13:00～17:00(土・日・祝日を除く)