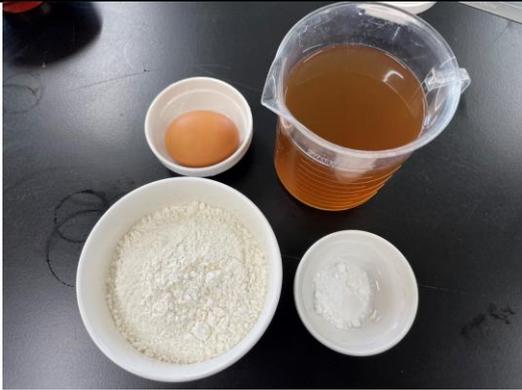
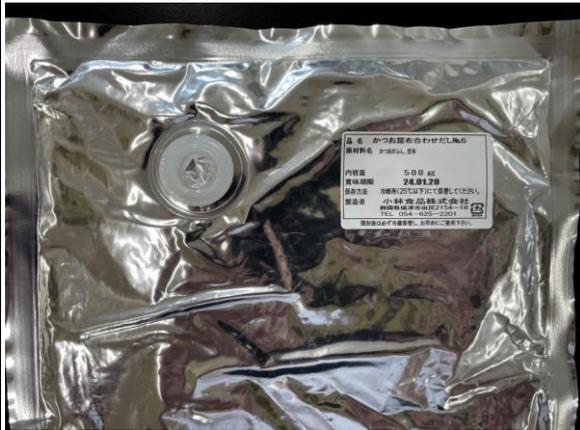


だしたこ焼き



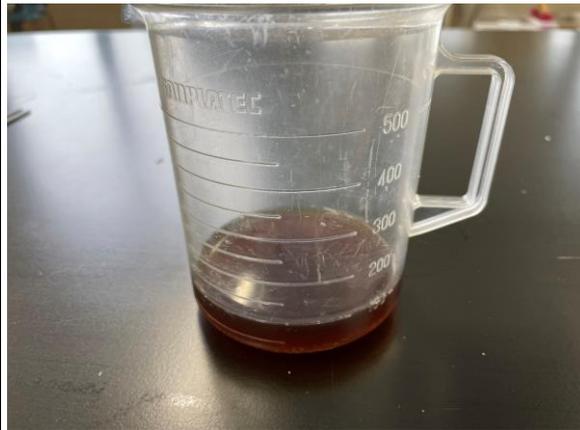
使用する物(生地)	量	使用する物(具材・トッピング)	量
・小麦粉	130g	・たこ	100g
・ベーキングパウダー	小さじ1杯	・紅ショウガ	大さじ1杯
・昆布パウダー	小さじ1杯	・小口ねぎ	大さじ1杯
・卵	1個	・天かす	大さじ1杯
・かつお昆布合わせだしNo.6	100cc	・ソース	適量
・水	400cc	・鰹節	適量

①



今回だしたこ焼きの要となるお出汁には「かつお昆布合わせだしNo6」を使用します。利尻昆布と鰹節だけで出汁を取っている製品です。

②



「かつお昆布合わせだしNo6」はBrix10%程の濃い出汁です。だしたこ焼きに使用するにはそのままでは少し濃いので、水で薄めて使用してください。

③



だしたこ焼きに使う際は5倍希釈がちょうど良い塩梅です。「かつお昆布合わせだしNo6」を1に対して4倍の量の水を入れて薄めてください。

4



小麦粉・ベーキングパウダー・昆布パウダーの粉末3種を混ぜ合わせてダマを軽く潰します。先程薄めたかつお昆布合わせだしNo.6をよく混ぜながら少しずつ入れていきます。

5



粉っぽさが無くなるまでしっかりと混ぜてください。

6



タコ焼き機に油をたっぷりと敷いて、生地を流し込んでください。一口大にカットしたたこを1つずつ入れて刻んだ紅ショウガ・ねぎ・天かすを散らします。

7



焼きあがったら鰹節をたっぷりとのせて、ソースを絡めて完成です。鰹節は見栄え重視なら花かつお、食べやすさなら花砕片がおすすめです。トッピングにお好みで青のりや乾燥小エビなどをのせても良く合います。