

大阪のソウルフード「ねぎ焼き」を作ろう



生地作り

中力粉（薄力粉と強力粉を半分ずつ） 125g
水 250g
Lサイズの卵 1個（なくてもOK）
だし粉末 小匙2

ボール、泡だて器、混むベラ、フライ返し、けいりゆカップ、スケール、おたま、フライパン、計量スプーン

※必ず事前に材料を量っておきましょう。

1. ボールに中力粉、だし粉末、卵、水をいれてよく混ぜる。
冷蔵庫に入れて15分以上置く。



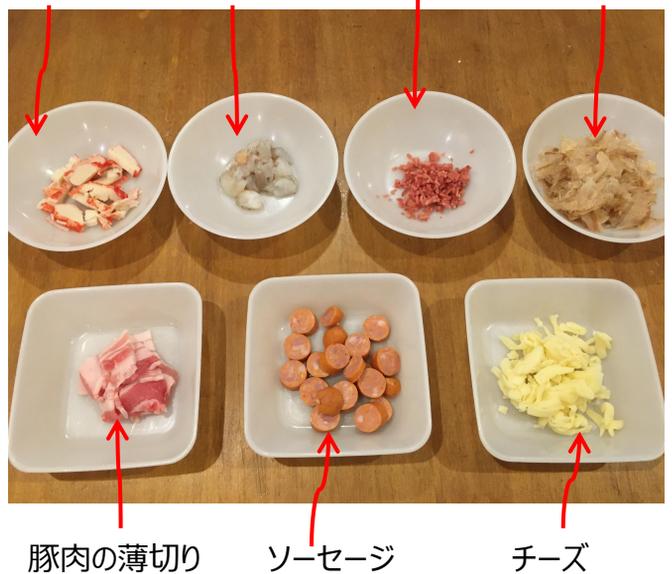
トッピングを用意する

青ネギ 200g
※他のトッピングについてはお好きなものを用意してください。

1. 青ネギを細かく刻む
2. トッピングを用意する



かにかま えび 紅生姜 鰹節



ねぎ焼きを焼く

※焼くためのサラダ油をご用意ください。

1. フライパンに油を加え、中火で熱する
2. フライパンが熱くなったら、お玉一杯程度の生地をフライパンに流し入れる。
3. すぐにたっぷりの青ネギを加え、さらにお好きなトッピングを載せ、その上に少し生地を回しかける
4. 2~3分焼いたらひっくり返し、さらに1分程度焼く



食べ方

ねぎ焼きはできるだけ薄く焼くのがおすすめです。
油を多めに使うとかりっとした食感が楽しめ、柔らかく仕上げると
ロールサンドのようにくるくるっとまくことができます。
お好きな食べ方でお楽しみください。

おすすめのたれ

- ・お好み焼きソース
- ・ポン酢
- ・しょうゆ
- ・マヨネーズ など



マヨネーズの作り方

サラダ油	180g
米酢	大匙2
たまご	1個
塩	小匙1~1.5
白コショウ	たっぷり

1. 油以外の材料をミルキサーに入れて攪拌する
2. そこに油を少しずつ入れながら攪拌する

※ミルキサーまたはブレンダーが必要です。



一屋~Hajimeya~
Experiences in Osaka
<https://hajimeya.biz>



一屋公式LINEに友達追加していただきますと
日々の入荷情報やイベントのお知らせが届きます。