

スマイルおすすめ NEW STYLE たこ焼

只今、『おうちたこ焼き』が大ブーム
たこ焼き「今流の作り方」秘伝の書



①

たこ焼きを水に混ぜたらペットボトルへ



②

ダマが消えるくらい思いっきりシェイク



③

ペットボトルだから注ぎやすい



④

まずはたこから入っていきます



⑤

次に、薄く輪切りにした白ネギ



⑥

更に、細かく刻んだ紅生姜



⑦

最後に、揚げ玉をばらまきます



⑧

残った生地を万遍なくたっぷり



⑨

出しの香りがしたところで、徐々に返していく



⑩

まん丸く焼けたところで・・・まだ食べない!



⑪

サラダ油シャワーをたっぷり掛けて揚げ焼に



⑫

外がガリガリに焼けたところで頂きまーす

どなたが焼いてもフロのように美味しく焼けます!