

手焼せんべいの生地の楽しみ方

<オーブントースターで焼く>

1. 生地が重ならないよう並べる
2. 焼き色を見ながら3~4分焼く
3. 取り出して味をつける

途中で味付けすると
焦げてしまうので
焼きあがってから
味付けしてください



3~4分
→
3~4minute



set it in the toaster oven
wait it sometimes check it
taste it

<炭火で焼く>

バーベキューコンロや七輪で焼く場合は
焦げないように裏表をこまめに返しながらか焼く
焼きあがってから味付けをしてください



油の温度が高いと
膨らむ前に焦げて
しまうので注意!



<油で揚げる>

1. 150℃~160℃の油でじっくり揚げる、膨らんで大きくなるので
1. 2枚ずつ揚げる
2. 膨らんだら油から揚げて味をつける
(生地の色は白いままです)

おすすめの味付け

めんつゆ + 海苔
マヨネーズ + ソース
カレーパウダー
醤油 + ざらめ

味噌 + ネギ
醤油 + 七味唐辛子
粉末ソース
シンプルに塩のみ

※手焼きせんべいの生地は、必ず加熱してお召し上がりください