

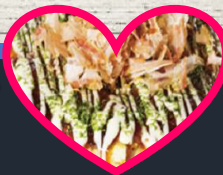
みなさまの **あつ〜い** ご要望にお応えして



**わたしだけのお好み焼を**

**ご自分でお作りいただけます**

特典：ソフトドリンク付き！（アイス別料金）



その  
**1**

具材をこぼさない様、スプーンで下の方から持ち上げて、空気を中に閉じ込めるように混ぜます



その  
**2**

混ぜた生地を落とししたらタイマーで6分。形が崩れてきたらテコを垂直に立て、テコの背でなでるようにま〜るく整えます



テコを両手で持ち、少しお好み焼を寝かせて「クルッ」と一気に返します。ここが腕の見せどころ！

その  
**3**



焼き方

**3つの秘技**

1. 空気を練りこむ
2. テコの背で丸く
3. 空中半回転

**注**

焼いている間、お好み焼を上からテコで押さえると、せっかく混ぜ込んだ空気が逃げてしまいます



お待たせしました♪  
ソース・マヨ・青のり・かつおをかけて召し上がれ♪

**秘技**

