# たこ焼きごっこ新聞

発行所
山岡金属工業株式会社
本 社／大阪府守口市東郷通2丁目7番30号
〒570-8585　TEL.(06) 6996-2351
たこ焼きごっこ新聞
2020.10
無断転載禁止

## さあ！きみもたこ焼きをつくってみよう!!

### 関西風味のたこ焼きの作り方

**材料（20個分）**

**生地**
- 小麦粉 50g（又は市販のタコ焼粉）
- 水 200cc
- 卵 1個
- 片栗粉小さじ少々

**具**
- たこ 1cm角
- 青ねぎ小口切り
- 紅しょうが
- 天かす

**トッピング**
- かつお粉
- 青のり
- たこ焼きソース（とんかつソース又はお好み焼きソース）

**1** ボールに小麦粉・水・卵・片栗粉を入れてまぜまわす。（生地を1～2時間冷蔵庫で冷やしておくとおいしくできるヨ）

**2** たこ焼きプレートをよく熱し、油ひきで、しっかり油を引き、生地を穴の八分目まで入れます。次にたこ・青ねぎ・紅しょうが・天かす・を、それぞれの穴に入れていきます。

**3** まわりが固まってきて中がグツグツいいだしたら。タコピンでくるりんと、ひっくりかえしましょう。少々形がくずれても2～3回くるんくるんすればまあるくなります。きつね色になるまで何度かひっくり返して下さい。

**4** きつね色になったら出来上り!! お皿にのせてソース・青のり・かつお粉をかけて、熱いうちに食べて下さいネ!!

お好みで、しょう油をつけてもおいしいヨ。

●たこがない時は、イカ・ちくわ・こんにゃく・チーズ・なんかを入れてもおいしいですよ。

### ■たこ焼きを上手に焼くためのチェックポイント■

焼く前にあらかじめプレートに充分油をふくませ熱します と、たこやきプレートに油がしみ込み、たこ焼きがプレートにくっつきにくくなります。どうしても最初のうちは、プレートがなじむまで、たこやきがプレートにくっつき、うまく出来上がらない事もありますが、何個か焼いているうちに、焼くコツを覚えることと、プレートに油がしみこんできますので、うまく、くるくる回せるようになります。

## タコ焼きはみんなでくるくるまわして焼くからおいしいんです!!

### 明石焼き

**材料（20個分）**
- 小麦粉 50g（又は市販のタコ焼粉）
- 水 250cc
- 卵 2個
- 山芋の粉 少々
- だしの素 少々
- カレー粉
- しょう油（かくし味）

**具**
- たこ（湯でたもの）

**だし汁**

《だし汁のつくり方》

**材料**
- みつば少々
- あさつき小口切少々
- 塩 小さじ1/3
- しょう油小さじ1杯
- かつお節 5g
- 水 250cc

材料を鍋に入れ、あたためてください。（吸いもの程度のおつゆです。）

**1** あらかじめ熱しておいたたこ焼きプレートに油を薄くひいて、穴の八分目まで生地を流し込み、ぶつ切りのたこを各穴に一個入れ弱火でゆっくりと焼きます。

**2** まわりがかたまりかけたら、タコピンでくるんとひっくりかえします。

**3** 熱いうちにだし汁につけて食べてください。

明石焼はだし汁にたこ焼きをつけて食べるのでーす。



## その他にも工夫しだいで、いろんなメニューができます。

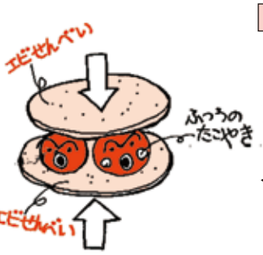
# いろいろメニュー

### たこせんべい焼き

**材料**
- エビせんべい（たこせんべい）
- 普通のたこ焼き（前記のたこ焼き）

**1** 普通のたこ焼きをソースを塗ったエビせんべいではさむ。

**2** 出来上がり!!




**3** とてもおいしい!!

### えびたま焼き

**材料**
- 卵 4個
- だし汁大さじ3杯
- えび 100g
- たけのこ 100g
- 土しょうが 10g
- きざみねぎ 少々
- きざみゆず 少々
- 油

**1** 皮をむいたエビ・たけのこ・土しょうがを細かく刻んでサッと油で炒め、塩・コショウで味をととのえる。

**2** 卵のときじるにだし汁をまぜ1を加えきざみネギをまぜます。

**3** たこ焼き器をあたためて、流し込み、なかば乾いた時、タコピンでかえします。

**4** ふっくらと焼けたら、小鉢にとり、きざみネギときざみゆずをふりかけ味付けしただし汁につけて食べて下さい。

### ベルリン焼き

一九九〇年ベルリンの壁崩壊時に、ブランデルブルグ門の前でたこ焼き屋台を出し、ドイツの皆さまにたこ焼きを食べてもらいました。

その際考案した、ソーセージ入り『ベルリン焼』です。一度お試しください。

**作り方**

**1** 普通のたこ焼きの、タコのかわりに、お好みのソーセージを入れるだけ。

**2** 食べる。

**3** 気分はベルリン。

### すず焼き鈴ちゃま

**材料（20個分）**
- 小麦粉 50g
- 砂糖 50g
- 卵 2個
- 水 大さじ1
- バニラエッセンス

**作り方**

**1** 卵白2個分を泡立てる。

**2** さとう50g・卵黄・小麦粉を順番に入れる。

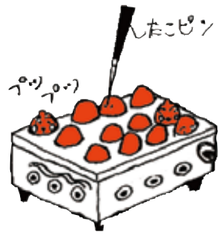
**3** 水を入れてよくまぜる。

**4** バニラエッセンスを入れる。

**5** たこ焼きプレートは油をひき、温めて、生地を流し込み弱火でゆっくりと焼きます。中がプツプツしてきたらタコピンでくるんとひっくりかえします。

**6** お好みで、グラニュー糖をかければ、これはもうすず焼き!! 中にあんを入れたり、ジャムを入れたりしてもおいしいヨ。

もう一度ひっくりかえしてみて、きつね色になったら、できあがり。



# たこ焼きが焦げ付いてうまく焼けないときに

たこ焼きがうまく焼けないとの問合わせは、よくお伺いする話です。お客様が特別ではありません。屋台やお店で、手際良く数多くのたこ焼きを綺麗に焼き上げるプロが特別です。オーブントースターでパンを焼くように、誰でも簡単に焼けるものではありませんが、ちょっとしたコツを覚えると難しくはありません。コツを掴んでお楽しみください。

## A 焦げ付いたり、張り付いてひっくり返せないとき

### 1 たこ焼きプレートに油がなじんでいない

初めてお使いになる場合、たこ焼きプレートに油がなじんでいないため焦げ付いたり張り付いたりしてひっくり返せない場合があります。このような場合、焦げ付きかすが残っていないか点検してください。それが原因で焦げ付く場合があります。プレートを加熱しながら油引きで擦り取る、または洗剤をつけたスポンジで洗うなどして取り除きすいできれいにして下さい。次に、たこ焼きプレートに油を塗って、加熱してください。煙が出始めたら火を止めて自然に冷まして下さい。この作業を2～3回繰り返すと油がなじみます。

### 2 油が少ない

油の量が少ないと張り付いて、うまく返せない場合があります。油引きで穴に油を塗り、次に表面の平らな部分に油を塗った際、穴の中に油が1～2mm溜まるくらい塗って下さい。

### 3 火が強い

火が強すぎると、焦げ付いたり張り付いたりしてうまく返せない場合があります。ガス式のたこ焼き器で、ガスを全開にして強火でうまく焼くことは、手馴れた人でもできません。強火でたこ焼きプレートを加熱し、煙が出始めたら、ツマミの角度で約45度を目安に火を絞り、たこ焼きのタネを流し込んで焼いて下さい。焼き上げる時間の目安は、約15分です。弱火で時間を掛けて焼くほど、きれいに焼けます。

**（注意）**
火を小さくする際は、覗き込んで火が消えないことを確認しながら行ってください。絞りすぎると火が消えてしまうことがあります。
ガス臭い時は、火が消えていますので一旦ガス栓を閉じて少し経ってから点火してください。直ぐに点火すると、ガスが溜まっていて爆発的な着火をする場合があります。

### 4 タネの水が多い

たこ焼きのタネを作る際、粉に対して水が多いと張り付いて、うまく返せない場合があります。水が多い程、軟らかいたこ焼きに仕上がりますが、返すのが難しくなります。また逆に水が少ないと容易に返せますが、硬めに仕上がります。初めは、市販のたこ焼き粉をお使い頂き、説明書の通り水をお使い下さい。
（例）粉300g（一袋）に対して、水900cc

## B 端の穴の焼けが悪い、あるいは奥側中央付近の穴が焼けすぎて焦げてしまうとき

**器具の特性上、どうしても両端の穴の火力が劣り、焼けが悪い傾向があります。また器具のガス栓つまみを手前に見て奥側中央の穴の火力が強く焼け過ぎる傾向があります。全て同時に焼き上げるには次の手順を参考にして下さい。**

**（手順）**

1. 強火で油を引きながら、たこ焼きプレートを加熱する
2. 煙が出始めたら、ツマミの角度45度を目安に火を絞る。（左写真）

3. ガスのツマミ（右写真）に一番近い穴を最初に、両端の穴から順に中央部が最後になるようにタネを流し込みます。（左写真）

4. たこ、青ねぎ、天かす、紅生姜などお好みの具材を入れてください。
5. 穴の縁部分が2mmほど固まり盛り上がってきたら、中央よりひっくり返します。

6. 全てひっくり返したら、端のたこ焼きと中央部のたこ焼きを入れ替えます。
7. 焦げ目の加減を見ながら、同様に入れ替え焼き加減をそろえます。

## C Y-03D（15穴）とY-20B（24穴）の比較

初めて、Y-20Bをお使いになり、全ての穴を使って同時にきれいに焼き上げるのは、困難です。それは、Y-03Dと比べ、焼ける速度が同じならば、同じ時間内で9個多くひっくり返さなければならないからで、比較し難い器具です。しかし、弱火で時間を掛けてゆっくり焼けば、焦げ付きにくくなります。場合によっては、相性の悪い穴などは使わずに数を減らして焼くこともお試しください。慣れるにつれて数を増やし、火力を上げてください。

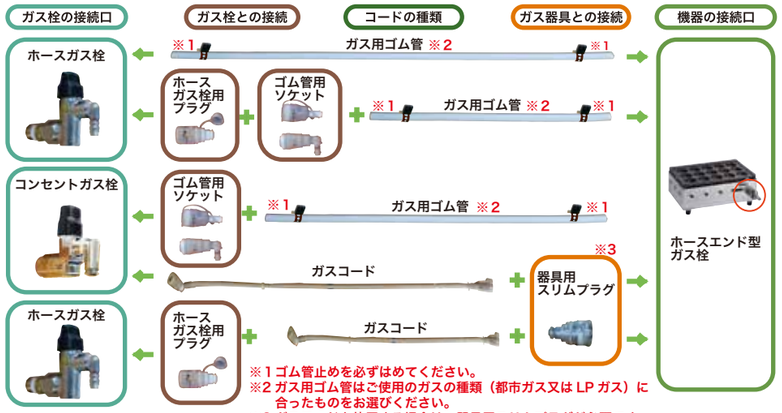
Y-20B　穴径　Φ4.5 cm

Y-03D 穴径　Φ4.0 cm



# ガス用ゴム管の正しい接続方法

●カセットボンベでの接続、ご使用は絶対に行わないでください。火災や事故の原因になります。
●取扱説明書をよくご確認いただき、接続は正しく行ってください。
●ガス種が異なる接続、ご使用は絶対に行わないでください。火災や事故の原因になります。




# 器具の確認と調整

## 1 ガスの種類の確認

**たこ焼器の横に貼ってある銘板に表示してあるガスの種類（都市ガス 12A・13A または LP ガス）が現在お宅でご使用になっているガスの種類と同じであることを確認してください。**

**（注意）**
もしも違っていれば使用しないで購入店にご相談下さい。使用後であり、交換を断られた場合は、有償になりますが、弊社にてガス種の変更を行います。そのままご使用になると、不完全燃焼や異常燃焼し大変危険です。また、たこ焼がうまく焼けない原因になります。

## 2 空気の調整

**空気調節器の開度を良好燃焼になるように調節してください。（空気調整の方法は下段を参照）**

■ 空気過剰の時

■ 適正な時

■ 空気不足の時

■ 正常な燃焼状態

■ このリングを回します。
（空気調節器）

空気調節器を閉の方向《時計方向に止まるところまで回す（左図）》にすると炎が長くなりフワフワと燃えバーナの手前側が小さく奥側は大きな炎になり長さが極端に差がでます。（上図下部）

空気調節器を全開の方向《反時計方向に止まるところまで回す（右図）》にすると炎が短く飛ぶように燃え消えやすくなります。（上図上部）

# 日常の点検・お手入れ

■ **点検・お手入れの際のご注意**

・日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
・故障又は破損したと思われるものは、使用しないでください。
・不完全な修理は危険です。万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、お買い上げになった販売店又は ガス事業者にご相談ください。
・点検・お手入れの際には必ずガス栓を閉じ、器具が冷えてから行ってください。
・お手入れが必要な所以外は絶対に分解しないでください。
・お手入れの際には指先に十分注意してください。
・本体内部をお手入れする際は各部品の突起物などに注意してください。力強く当たった場合手をけがすることがあります。

■ **点検**

・ゴム管は長い間使用しますと、ひび割れしたり、差し込み口がゆるくなりますので早めに取り替えてください。接続が不完全ですと、ゴム管の抜けやガス漏れの原因となりますので、赤い線までしっかり差し込み、ゴム管止めで止めてください。
・各部品とも正しくセットされていることを確かめてください。

■ **お手入れ**

・本体のよごれは、石けん水か中性洗剤などを用いて、スポンジ等やわらかいもので清掃してください。
・本体の丸洗いは絶対にしないでください。
・ガスを有効にお使い頂くためにもバーナのお手入れが大切です。バーナの炎が不揃いになったときはキリか針金などで掃除してください。
・たこ焼き天板ご使用後、清掃されましたら、「さび」を防ぐために植物油を十分ひいて保管してください。