



ジビエ・グルメ・グランプリ2014 準グランプリ

# たこ焼き風わいるど焼

たこ焼き 八丁

## 材料 (20人分)

猪肉 400g (煮込用)  
鹿肉 400g (煮込用)

### <肉煮込汁> (肉1kgあたり)

酒 少々  
白砂糖 20g  
オイスターソース 5cc  
しょうゆ 10cc  
鶏がらスープの素 少々  
みりん 10cc  
味噌 10g

### <生地>

小麦粉 1kg  
水 2000cc  
だし汁 (かつおだし) 300cc  
山芋 200g  
卵 5個  
ココナッツクリーム 360cc

塩 少々  
ねぎ 少々  
天かす 少々  
マヨネーズ 少々  
ソース 適量



## 調理手順

- ① 塩、酒 (各少々) を入れた湯で、肉類を2~3分茹でて臭みをとる。
- ② <肉煮込用>材料で、肉類を煮込む。
- ③ <生地>の材料を合わせて溶く。
- ④ たこ焼き器に生地と肉、天かす、ねぎを入れて焼く。
- ⑤ 焼きあがったらソースを付け、お好みでマヨネーズ、ねぎをトッピングする。

ここで買える、食べられる  
定番品として販売しております。

