

イカ焼き



マヨネーズ美味しい

カリッ

美味しい

子供でも簡単にできる

イカ焼きの作り方を知っていますか。

「**子供**にやらせるには**難しい**」や「作るのに**時間**がかかりそう」

なんて思っていないですか？

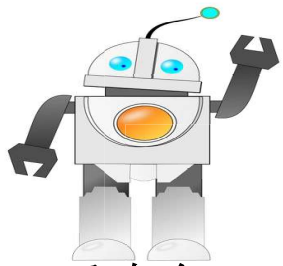
実は作り方はとても**簡単**なんです。

作り方を今からご紹介いたします。



①イカの胴体の両はじに竹ぐしをさすか三等分に切る。

ロボット



みかん

イカを刺す時手を刺さないように

気をつけて

切るときは包丁で手を切らないでね。

串で刺す時はまんなかになさしてね。

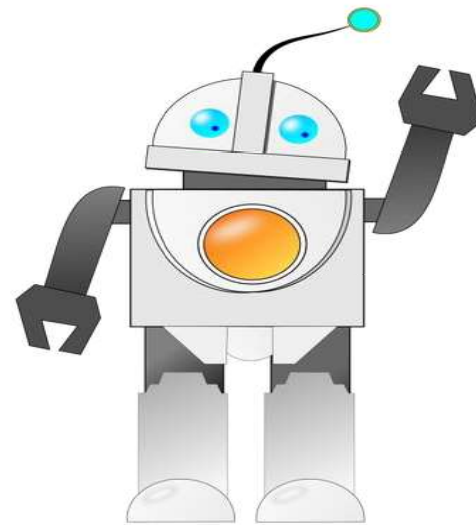
ちびドラゴン



包丁と竹串に気をつけて「血がでるから」危ないから 気をつけろ！！！！！！



②フライパンに油をひく



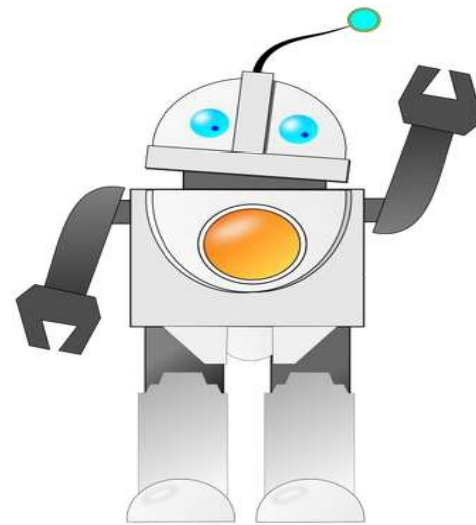
使う油は

サラダ油だよ。

注意

- ・油は少しでいいです。
- ・火を付けると**はねる**ので気をつけてください。

②フライパンに油をひく



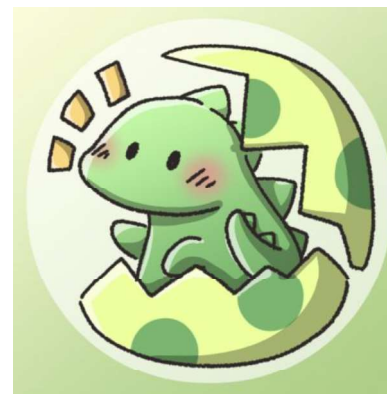
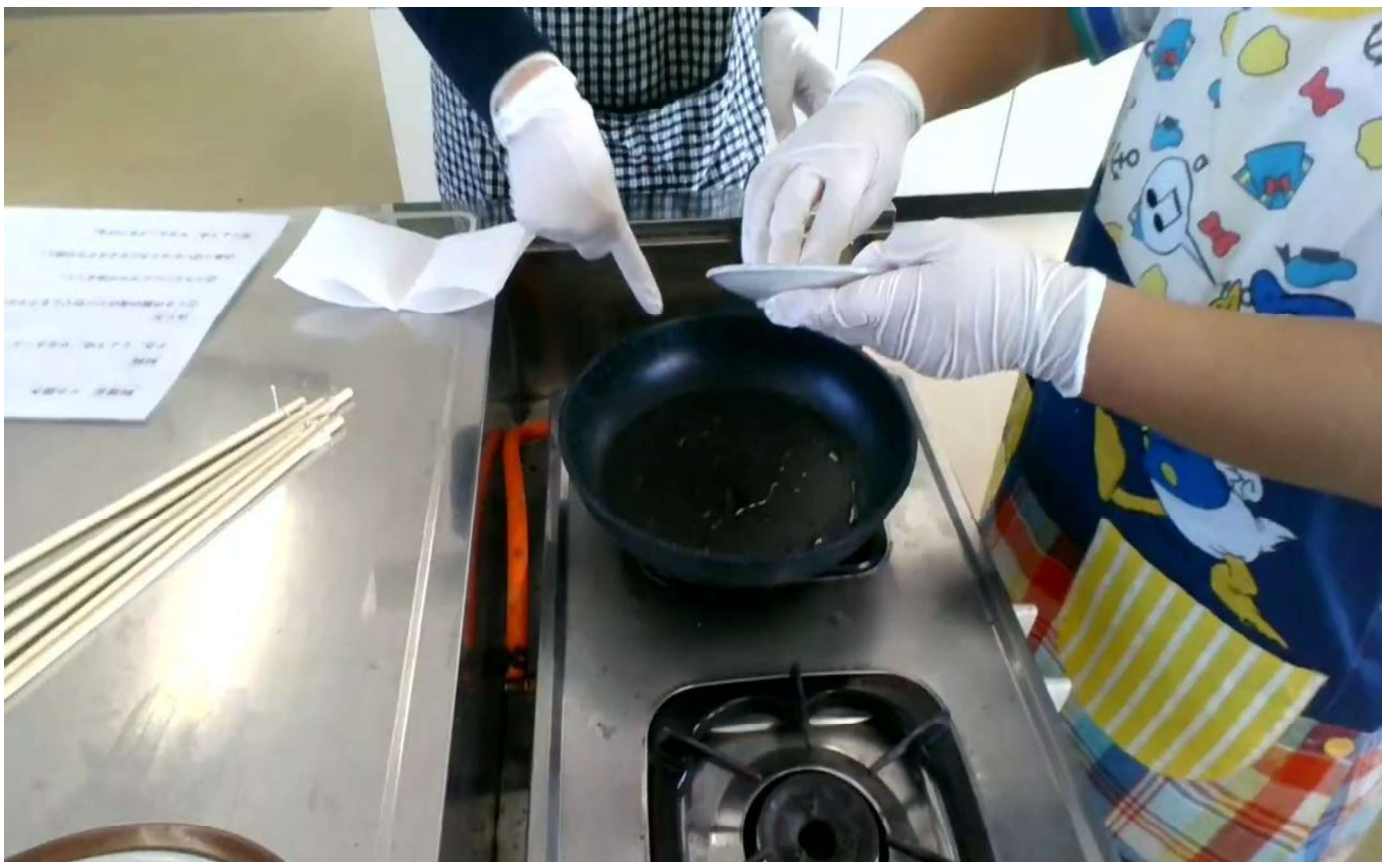
使う油は

サラダ油だよ。

注意

- ・油は少しでいいです。
- ・火を付けると**はねる**ので気をつけてください。

③黒っぽいむらさきになるまで5分焼く



バチバチするから気をつけろ！！

注意！！

やけどしてしまうかもしれないからふたをしめて **5分**見ましょう。

④醤油、マヨネーズをつける。



味付けは好みでOK



注意！！

- ・味付けは**アレルギー**などもあるとおもうので好みでよいです。
- ・醤油は、付けすぎると**体に良くないので適度な量**にしてください。

イ力がでしたか？

作り方は分かったでしょうか？

とても**簡単**な作り方だったと思います。

これなら**お子様**でもできます。

あなたも人生に1度いかやきをつくってみませんか？

