

# 美味しい手焼きせんべいの作り方

銚子電鉄では、ご自宅でも美味しく簡単にできる、せんべい生地を作りました。皆様のお好みのオリジナルせんべいをお楽しみ下さい。お作りになる時の注意点として、加熱直後のせんべいは、大変熱くなっています。火傷には十分にご注意下さい。



## 【オーブントースター（網目ののせ台の場合）】

- 1、せんべい生地をオーブントースターに均等にのせて下さい。(図1参照)
- 2、オーブントースターで2分～3分程度で、きつね色になるまで焼いたら焼き上がりです。(図2参照)
- 3、お好きな調味料で味付けして、出来上がりです。(図7参照)

図1



図2



図3



※トースターの種類によっては、おわんの様にふくらむ場合があります(図3)。その場合は、こまめに裏返しをすると反りが少なくなります。

## 【オーブントースター（のせ台が網目ではない場合）】

※のせ台が網目になっていないオーブントースターですと、落下する可能性がありますので、必ずアルミホイルを下に敷いて下さい。

- 1、アルミホイルを下に敷いて下さい。
- 2、アルミホイルの上に、せんべい生地を均等にのせて下さい。(図4参照)
- 3、表面に薄く焼き色が付きましたら、オーブントースターを一度止めて、せんべい生地を反対にひっくり返して下さい。(図5参照)
- 4、オーブントースターで表面がきつね色になるまで焼いたら焼き上がりです。(図6参照)
- 5、お好きな調味料を味付けして、出来上がりです。(図7参照)

図4



図5



図6



## 【あげせんの作り方】

180℃以上のたっぷりの油で、約30秒程度揚げて下さい。  
生地が「ふわっ」と仕上がりましたら、醤油や塩などお好みのスパイスをかけて出来上がりです。



## ●いろいろな味付け

色々な調味料を使ってお楽しみ下さい。塩、しょうゆは当たり前、マヨネーズにコンソメ、チーズにカレーやソース。ケチャップやシチュー、七味やワサビ味なんかも楽しそうです♪ また、コンビな味付け、例えば醤油と海苔のコンビやソースとかつぶしなんかもおいしそう！ さあ、皆さんのオリジナルせんべいは何味にする？

しょうゆ味



しょうゆ & チーズ



しょうゆ & カレーパウダー →

←しょうゆ & マヨネーズ

