

激うま

DIY-Takoyaki

要予約 / Reservierung erforderlich

DIY たこ焼き

Grillmethode



Nach dem Anzünden die Platte gleichmäßig mit Öl bestreichen und auf hoher Hitze erhitzen.



Sobald die Platte heiß ist, den Teig schnell einfüllen, bis er leicht überläuft.



Den Oktopus stückweise in die Löcher geben und Zutaten gleichmäßig verteilen.



Sobald sich die Ecken des Teigs lösen, mit einem Bambusspieß jeden Abschnitt gitterförmig einschneiden.



Den Spieß kreisförmig 「の」 bewegen.

Bevor der Teig zu durchgebacken ist, alle 20 Stücke mit einem Bambusspieß halb wenden und die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren.



Nochmals halb wenden, den überstehenden Teig einwickeln und zu Kugeln formen.



Weiterdrehen, bis sie goldbraun sind. Außen knusprig, innen weich und die Tintenfischstücke zart - und die 激うま/gekiuma Takoyaki sind fertig.

Vorsicht, heiß!

DIY たこ焼き
DIY-Takoyaki

€ 24,00 20 Stk.

Wählbar: Oktopus/Mozzarella/Gemischt (10+10)
Oktopus bzw. Mozzarella im Teigmantel zum Selberbraten/Drehen am Tisch: vorgemischter Teig (Mehl, Brühe aus Kombu (Seetang), Sojasoße, Ei), Oktopus bzw. Mozzarella, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln bzw. frittierter Tempuratteig, eingelegter Ingwer (A,C,D,M,L,1,4)

Zusatzstoffe: (1)Antioxidationsmittel (2)Chinin (3)Farbstoffe (4)Geschmacksverstärker (5)geschwärzt (6)koffeinhaltig (7)Konservierungsmittel (8)Phenylalanin (9)Säuerungsmittel (10) Süßungsmittel (11)Taurin

Allergene: (A)Eier (B)Erdnüsse (C)Fisch (D)Glutenhaltiges Getreide (E)Krebstiere (F)Lupinen (G)Milch (H)Schalenfrüchte (I)Sellerie (J)Senf (K)Sesam kann Spuren von Erdnüssen enthalten (L)Soja (M)Weichtiere (N)Cashukerne kann Spuren von Erdnüssen enthalten

Takoyaki-Grilltechnik

Wenn die Außenseite gleichmäßig knusprig ist, wird das Innere versiegelt. Wenn der Dampf die Kruste durchbricht, ist es ein voller Erfolg! Jetzt seid ihr Takoyaki-Meister!

Zuerst halb drehen



Nochmals halb drehen



Dampfstoß:
ein Erfolgssignal!

außen knusprige

Innen köchelnd