

「たこ焼き屋」



たこ焼きの調理と販売をします。

たこ焼きを焼き、調味料をかけます。注文によっては、さらにトッピングをつけます。完成したたこ焼きをお客さんに提供します。

〇体験できること



1. 焼く

※食中毒、衛生面に配慮しスーパーで仕入れた冷凍のたこ焼きを使います

パターン①カセットガスたこ焼き器を使う場合

冷凍たこ焼きを入れてたこ焼きがきつね色になるまで焼いて完成。

パターン②電気のたこ焼き器を使う場合

時間短縮のため、初めに電子レンジで約一分加熱する。その後たこ焼き器に入れて、たこ焼きの色がきつね色になるまで焼いて完成。

2. 盛り付け

焼き終えたたこ焼きにソース、マヨネーズ、青のりかつお節をかけ、紅ショウガをそえる。

注文によっては、トッピングを加える。



おすすめポイント

• 電気のたこ焼き器を使ってできるたこ焼きもおいしいですが、カセットガスたこ焼き器を使うとお店で売っているような、さらにおいしいたこ焼きができます。

○体験の様子



←お客さんにたこ焼きを渡している様子



↑社員にたこ焼き屋さんの看板を書いてもらっている様子



担当者からのメッセージ

予定した通りに進まないことが多くあり、一部ですが店を運営することのむずかしさを知りました。お昼時には行列ができるほどの人がきて、とても大変でしたがお客さんからの美味しいという声や、笑顔をみて大きなやりがいを感じることができました。