[**ごっつウマ！ たこ焼き大革命 : ためしてガッテン - NHK**](http://pikamama0122.seesaa.net/article/141932305.html)

2014.3.21・・・やっぱり食べたい！！「**たこ焼き**」  
  
[銀だこのようなおいしいたこ焼きの作り方 - 料理レシピ - 教えて！goo](http://oshiete.goo.ne.jp/qa/4776820.html?from=navi_ranking)  
  
◆たこ焼きならお任せ下さい。めちゃめちゃ適当ですが味は保証します。  
小麦粉に粉末だしの素、粉末山の芋、炭酸を入れぬるま湯で溶きます。  
少し緩めに溶くのがポイントです。(緩めに溶いても卵を入れるのでちゃんと焼けます)卵を３個くらい入れます。(溶いた小麦粉の色がクリーム色になるくらいになると良い感じです)  
そして、できれば半日くらい生地を冷蔵庫に入れて寝かせます。  
いよいよ、たこ焼き鍋の登場です。  
よ～く熱して下さいね。鍋から煙が出たら火を止めて油をひきます。  
きちんとまんべんなく引いて下さいね。  
あとは、生地を流し込みます。  
穴の半分くらいに生地を入れ、カツオ粉、タコ、青ネギ、紅ショウガ、天かす、お好みで、こんにゃくを甘辛く煮たものや、粉チーズを入れても美味しいですよ。  
全部、入れ終わったら穴全体に生地を足します。  
中火でゆっくりゆっくり火を入れます(これもポイントです)  
穴の周りが固まってきたらひっくり返します。  
最後まで、中火でゆっくり焦げ目をつけます。  
これで、外はカリッ。中はトロ～リのたこ焼きの完成です。  
是非、お試し下さいね。  
大阪のおばちゃんレシピでした(^.^)/~~~  
  
◆[究極！たこ焼きレシピ～目指せプロの味！｜大阪たこ焼き特集｜地域情報サイト「CityDO！」](http://www.citydo.com/tako/recipe.html)  
これこれ！  
我が家はこの作り方で、超・美味しいたこ焼きを家庭で食べています。  
決め手は、生地をトロトロにするのと山芋でしょうね。  
あ、でもベーキングパウダーは入れてません。  
ぜひ、やってみて！  
  
**たこ焼き**について、家庭でできる超おいしい作り方を大公開！　  
  
本場大阪で大評判の達人の技や、タコの生態までをも、ガッテン独自の実験で大解析！　  
ポイントは、たこ焼きの中にあるものを入れるだけ  
プロをもうならせたガッテン流のたこ焼きの秘策とは、**生地を溶く際に氷水を使うことです。**  
  
小麦粉の中には、サクサク感を邪魔する、グルテンというタンパク質が存在します。**このグルテンには、低い温度では成長しにくいという特徴があります**。ガッテンでは**氷水を使うことで、そもそもグルテンができにくい環境を作り出す**ことに成功しました。  
  
※**ちなみにこの原理は、天ぷらをカラッと揚げたいときにも応用できます**。  
  
サクジュワコリッ　達人も認めた「**たこ焼き**」（4人分）  
  
生地の材料  
  
薄力粉　300グラム   
卵　3個   
氷水　1リットル   
塩　3グラム   
昆布だし（顆粒（かりゅう））　小さじ2分の1   
かつおだし（顆粒）　小さじ2分の1   
しょうゆ　小さじ2   
タコ（1個5グラムに切る）　300グラム   
油　適量   
  
作り方  
  
ボウルに卵、塩、昆布だし（顆粒）、かつおだし（顆粒）、しょうゆを入れて混ぜる。   
氷水を入れてよく混ぜ合わせる。   
小麦粉が「だま」にならないように何回かにわけてさっくり混ぜる。   
たこ焼きの鉄板をしっかり温め油をひき、[3] のたこ焼きの生地をいれてから、すかさずタコを入れる。   
薄皮ができたくらいで半分ひっくり返し、いったん待ってから、更に半分返す。  
※穴が開いたら生地を少し継ぎ足してふさぐ。   
たこ焼きがパンパンにふくらんできて、軽くなってきたらできあがり。  
※サクッと感をより強めたい場合は油を少々塗るとよい。   
※火加減について：生地を入れる際には強火、ひっくり返す際に中火に落とし、完全にひっくり返ったところで強火に戻します。  
※今回は顆粒だしを使いましたが、きちんとだしをとったものでも、もちろんおいしくできます。  
※油をごま油やオリーブオイルなどに変えると風味が変わりまた違った美味しさになります。

**たこ焼き」オリジナルソース・二杯酢**（4人分）  
  
だし（昆布とカツオ）　150ミリリットル   
しょうゆ　大さじ1   
酢　小さじ2   
作り方  
材料を合わせてできあがり。   
※好みで七味をかけて食べても美味しい  
  
**たこ焼き」オリジナルソース・おすまし（4人分）**  
  
だし（昆布・カツオ）　800ミリリットル   
塩　小さじ2分の1   
しょうゆ　小さじ1   
作り方  
だしに塩、しょうゆを入れておすましを作る。   
たこ焼きを浮かべて食べる。   
※お好みで木の芽やユズをいれるとさらにおいしい  
[ごっつウマ！ たこ焼き大革命 : ためしてガッテン - NHK](http://cgi2.nhk.or.jp/gatten/archive/program.cgi?p_id=P20070418)  
  
[大阪 たこ焼き レシピ 作り方](http://www.eonet.ne.jp/~taronaniwa/tako.html)   
  
. [大阪の味 たこ焼き お好み焼き 焼きそば レシピ 作り方](http://www.eonet.ne.jp/~taronaniwa/)