***詹姆士教你做─日式大阪燒 (5/8)***

**食材**：中筋麵粉1又1/4杯、水1杯、高麗菜1/4顆、蛋2顆、醃漬薑片1小碗、青蔥1隻、新鮮蝦仁10尾、培根5片

**調味料**：海苔粉適量、日式美乃滋適量、柴魚片適量、日式豬排醬適量

**做法**：

* 蝦仁剖半、高麗菜切絲
* 調麵糊：將麵粉加水拌勻後，打1顆蛋進來、加入高麗菜絲、蝦仁拌勻
* 起鍋(大火)加少許的油煎大阪燒(小火)
* 用鍋鏟將大阪燒定型
* 培根切段後鋪在大阪燒上後翻面煎
* 另起鍋，打入一顆蛋煎至半熟
* 將煎熟的大阪燒鋪在蛋上後翻面煎
* 將大阪燒切塊後盛盤
* 鋪少許醃漬薑片
* 刷上一層日式豬排醬，擠上日式美乃滋，再鋪少許的柴魚片和海苔粉即完成

小叮嚀：

* 調麵糊時可調濃厚些，因為高麗菜會出水，出水時會稀釋麵糊。
* 煎大阪燒時，千萬不要壓，這樣大阪燒會塌陷。
* 要判斷大阪燒是否熟成，可用鏟子輕壓，若呈緊實狀、有些微硬硬的，就代表已經熟了。