

什錦燒體驗 OKOSTA

什錦燒是二戰後流傳於廣島地區的一款用麵粉在鐵板上煎烤而成的美食，也是廣島最具代表性的本土料理。想要領略廣島風味什錦燒的獨特魅力，最佳選擇是去廣島市的 OKOSTA（什錦燒體驗工作室）自己親手製作即可，您可在此愉快輕鬆地體驗正宗的廣島什錦燒。這家專業的什錦燒料理教室兼餐廳，由什錦燒行業的專家 Otafuku Sauce 經營。Otafuku Sauce 最先研發出了什錦燒專用的醬料，是一家在日本家喻戶曉的廣島企業。

什錦燒體驗的主角，是一塊跟撞球桌差不多大小的巨型鐵板。一塊鐵板四周最多可容納 10 人體驗（需提前預約），同樣的鐵板在整個設施內共有 4 塊，可同時容納 40 人。當您穿上圍裙，戴上廚師帽後，一位熱心的工作人員（可英語交流）會用淺顯易懂的方式教授您如何製作什錦燒。一般的店鋪只是將做好的什錦燒放在鐵板上讓顧客享用，在這裡，從把鋪底的麵糊放在鐵板上做成圓形薄餅這一步驟開始，全程都可自己動手做。

在做好薄餅之後，還要把肉、麵條、雞蛋、蔬菜等配料層層堆疊在上面。這種料理方式，特別是堆積如山的高麗菜絲，是廣島風味什錦燒的一大特色（比如大阪風味的特點就是，將配料與麵糊攪拌後再煎烤）。自己親手製作好什錦燒後，您只需刷上 Otafuku Sauce 研製的美味醬料，就可在巨型鐵板上立即享用。