

什锦烧体验教室——OKOSTA

什锦烧是二战后流传于广岛地区的一种用小麦粉在铁板上煎烤而成的美食，也是广岛最具代表性的乡土料理。想要领略广岛风味什锦烧的独特魅力，最佳选择是去广岛市的OKOSTA（什锦烧体验工作室）自己亲手制作即可。在这里，可以愉快轻松地体验正宗的广岛什锦烧。这家专业什锦烧料理教室兼餐厅，由该行业的专家 Otafuku Sauce 公司运营。Otafuku Sauce 最先研发出了什锦烧专用的酱料，是一家在日本家喻户晓的广岛企业。

什锦烧体验的主角，是一块跟台球桌差不多大小的巨型铁板。一块铁板四周可容纳 10 人（体验需提前预约），同样的铁板在整个设施内共有 4 块，所以最多同时能容下 40 人。在穿上围裙，戴上厨师帽后，一位热心的工作人员（可英语交流）将用通俗易懂的方式教授如何制作什锦烧。一般的店铺只是把做好的什锦烧放在铁板上让顾客享用，而在这里，从把打底面糊放在铁板上做成圆形薄饼这一步骤开始，可全程体验。

做好面饼之后，再把肉、面条、鸡蛋、蔬菜等食材逐层摞叠。这种料理方法，特别是堆积如山的卷心菜，是广岛风味什锦烧的一大特色（例如大阪，需要把食材和面糊搅拌后再煎烤）。自己亲手制作好什锦烧后，只需刷上 Otafuku Sauce 研制的美味酱料，就可在巨型铁板上直接享用。