



冷凍マグロを美味しくいただくには ②

包丁指南編

06

冷蔵庫から
取り出す



解凍
指南
編
より



解凍指南に沿って解凍し、休ませていたマグロの柵を、やや芯が堅い状態のうちに取り出して用意します。

07

右側に包丁の
刃元を当てる



柵の右側から包丁の刃元を当てて引き切ります。

08

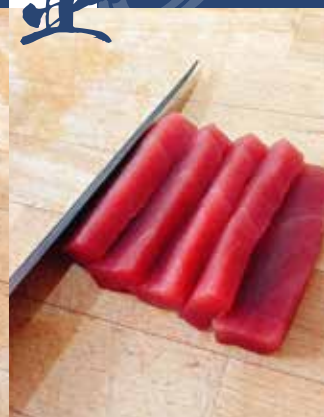
一気に引き切る



包丁の刃元から刃先にかけて、一気に引き切ります。
ギコギコとノコギリのように往復させて切るのはNGです。

09

切ったまま
綺麗に並べておく



切った順に並べておくと、綺麗に盛り付けできます。
すぐに食べない場合はお皿やアルミパッドに移し、ラップをして冷蔵庫へ戻します。

10

盛り付ける



切った順番を崩さずにお皿に盛り付けると、形も整い綺麗に仕上がります。

正しい解凍手順を守ればご家庭でも本格的なマグロの味をお楽しみいただけます。