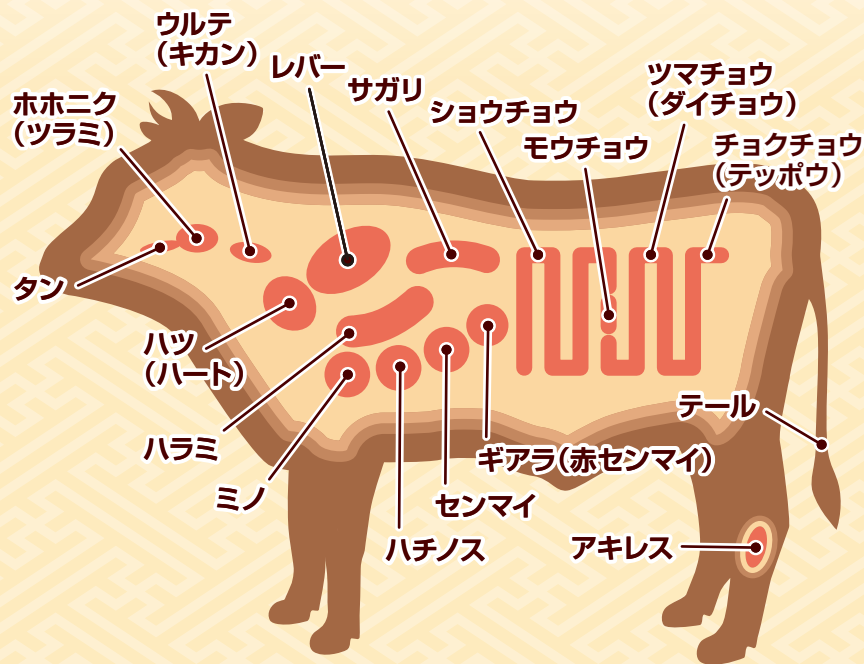


つじホルモン流 おいしいお肉の焼き方

鉄則

- 鉄板をよく熱してからお肉を焼く
(肉の旨味を中にとじこめるため)
- 肉を鉄板の上に乗せたら、あまり何度もひっくりかえさない。
(肉の旨味が落ちてしまうため)
- 焼きすぎに注意
(どんないい肉も焼きすぎると台なしに)



赤身編 (タン・カルビ・ハラミ)

タン・カルビ・ハラミもまずは片面をしっかり焼きます。焼いていただく時間は肉の厚さによっても異なりますが、だいたい1~2分程度です。そのうちに肉の表面に肉汁や脂が軽く浮いてきますので、そうしたら、ひっくり返していただく合図です。ひっくり返してからは、軽く焼いて召し上がって下さい。くれぐれも焼きすぎにはご注意ください。

ホルモン編

ホルモンにも皮の面と脂の面があります。皮の面を下にして焼きます。軽く焦げ目が付くくらいで、ひっくり返します。ひっくり返してからはしばらく焼いて下さい。だいたい皮の面70%ぐらい脂の面30%ぐらいの焼き加減で！時間にして、皮の面が2分前後、脂の面は1分前後ぐらいの感覚で。

ホルモン断面図



※焼き方や焼き加減などわからないことがございましたら、何なりとお気軽にスタッフまでおたずね下さい。

焼き方にこだわるのは、よりおいしく召し上がっていただくためですが、あまり気にされますと本来の焼き肉の楽しみ(みんなで肉を囲んで、ワイワイ楽しく肉を分け合う)がそこなわれてしまいますので、楽しく焼いて召し上がって下さい。