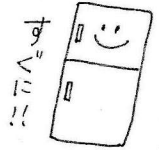


切り方・保存・解凍などの

工夫で、さらに美味しくいただけます☆

①届いたら、すぐに冷蔵・冷凍

- 牛肉が届いたら、すぐに冷蔵庫へ。
- 長期保存する場合はすぐに冷凍庫に入れて保存してください。
- 必要なだけ解凍できるように、小分けし、空気を抜いてラップで包みフリージングパックに入れて保存すると便利です。



②自然解凍がベスト!!

- 冷凍した牛肉は冷蔵庫内での解凍がおすすめです。
- 時間がない場合は、ボウルに常温の水を張り、その中に冷凍したパックを浸けておきましょう。急ぐ場合は、何度か水を取り替えてください。

③焼く前に室温に戻しておく

- 厚みのある牛肉は冷蔵庫から取り出してすぐに焼くと、表面だけ急激に加熱されて焦げてしまいます。
- でも、内部温度は、上からない状態なので、焼く前には室温に戻しておきましょう。

④繊維に対して直角に切るのが基本

- カタ(肩)など比較的かたく筋の多い部位は、繊維に対して直角に切ると食べやすくなります。ただし、カタロースなど柔らかい部位に、繊維に沿って包丁を入れると、炒め物がきれいに仕上がります。

⑤筋や繊維を切っておくと、きれいに焼ける

- 筋が入っているお肉は、そのまま焼くと戻り舌ざわりが悪くなります。
- 焼く前に、赤身と脂肪の間にある筋に切れ目を入れておくと、きれいに焼き上がります。

⑥塩・胡椒は、調理中に!

- 塩を振って時間が経つと、肉汁が出てうまみ成分が失われます。
- 塩・胡椒は調理中に。
- やや高め的位置から全体に均一にふると、焼きむらのない美しい焼き上がり。



せっかく奮発して
買った美味しいお肉!
コリをつかんで"
美味しく食べましょう♡

かたまり肉も美味! カットステーキも楽です。
BBQなど、秋の行楽に。
外食にかわって、牛肉はいいかが"でしょうか!

次回、「牛舎での暮らし」など!