



The hot topic on the media!

# TVで紹介されました!

おいしい

## ステーキの焼き方

国産(和)牛の場合

肉をフォークで全体を刺し(筋を中心に)、塩と砂糖(塩の半量)をふって包丁の背で叩く(袋に入れて)。

舞茸(みじん切り)をまぶし、耐熱袋に入れて湯(100℃)に浸け5分置く。あとは弱火でじっくり焼くだけ!

やわらかく焼ける! /



外国産牛は湯に浸けず強火で一気に焼くとおいしい!!

※画像はイメージです

24.2.28放映

『味心』