

まぐろの美味しい解凍方法

この解凍方法でお刺身が美味しく食べられます。



①冷凍のサクを解凍します。



②表面を手早く水道水で洗います。



③ペーパータオルで水分をよく拭き取ります。



④水が入らないようにビニール袋に入れます。



⑤氷水に浸けて、1.5～2時間程待ちます。



⑥トリップが出ず、きれいに解凍できました。



まぐろの切り方

①平造り

お造り用にサクの右側から繊維に直角に包丁を入れます。



まぐろの切り方

②そぎ切り

すし種用にサクの左側から包丁をおかせて切ります。



「北かつの美味しいマグロ」は、船上で-60℃の超低温急速凍結され、釣りたての鮮度を保っています。上手な解凍で美味しく召し上がって下さい。



北かつ商事株式会社