



赤城牛

Home's Dish 04

Produce by 鳥山畜産食品

赤城牛リブローズ【ホットプレート編】 トマホークステーキ焼き方

材料

- トマホークステーキ
- 油
(オリーブオイルなど)
- 塩



用意するモノ

- ホットプレート
- バット(お皿など)
- アルミ箔
- トングなど

お肉の豆知識

+ お醤油
ひと手間で絶品の一品!
焦げし醤油が香る!
脂身のカリカリ焼き

1. 脂身は焼く時に出る余分な脂をキッチンペーパーで拭き取りながら、カリカリになるまで弱火～中火で焼きます。
2. カリカリになった脂身に、醤油を回しかけ焦げし醤油の香りをつけてお召し上がりください。
※余分な脂が残っていると醤油を入れた際に、脂がはねる場合があります。

1 お肉は調理する前に室温に戻して下さい。
※30分～1時間が目安

2 お肉を立て背中(脂)から焼き始めます。
※脂も美味しくお召し上がり頂ける焼き方



3 脂がこんがり焼けたら、お肉をバットやお皿に移し、油を塗り、塩で下味をつけます。
※塩はお肉の重量に対して1%が目安

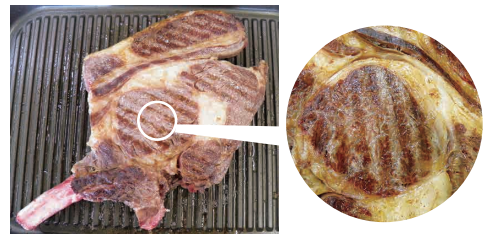


4 お肉の厚さがあるので、弱火(約150℃)で焼き始めます。



5 片面7分～8分、返して7分～8分、また返して7分～8分、また返して7分～8分焼きます。全体で約30分を目安に焼き上げます。

※片面をいっきに焼くのではなく、交互にゆっくりと火を入れる



6 お肉を火から外し、アルミ箔で包み休ませます。
※焼いた時間と同じ時間休ませる



7 骨から外し、食べやすい大きさにカットしてお召し上がりください。脂身が苦手な方は、脂身のみを切り取り、弱火～中火でじっくり再度焼いて下さい。【お肉の豆知識参照】塩や胡椒、山葵などでも美味しくお召し上がりいただけます。





赤城牛

Home's Dish 05

Produce by 鳥山畜産食品

赤城牛サーロイン 【BBQ(炭火)編】 トマホークステーキ焼き方

材料

- Lボーンステーキ
- 油 (オリーブオイルなど)
- 塩



- ホットプレート
- バット(お皿など)
- アルミ箔
- トングなど

お肉の豆知識

+ **お醤油** ひと手間で絶品の一品! 焦げし醤油が香る! 脂身のカリカリ焼き

1. 脂身は焼く時に出る余分な脂が落ち、火が出る場合がありますので注意して下さい。カリカリになるまでじっくり焼きます。
2. カリカリになった脂身に、醤油を回しかけ焦げし醤油の香りをつけてお召し上がりください。
※余分な脂が残っていると醤油を入れた際に、脂がはねる場合があります

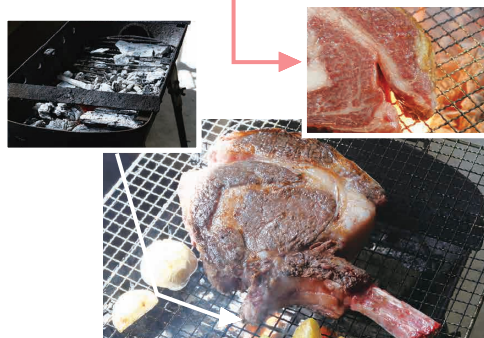
1 お肉は調理する前に室温に戻して下さい。
※30分~1時間が目安

2 お肉を立て背中の脂から焼き始めます。
※脂も美味しくお召し上がり頂ける焼き方



3 脂がこんがり焼けたら、お肉をバットやお皿に移し、油を塗り、塩で下味をつけます。
※塩はお肉の重量に対して1%が目安

4 お肉が厚いので、炭で弱火の状態を作り、焼き始めて下さい。
※霜降りが多い部位なので、炭に脂が落ちて火が起きてしまう場合があります。その際は、火から外し離れた場所で焼く



5 片面7分~8分、返して7分~8分、また返して7分~8分、また返して7分~8分焼きます。約30分を目安に焼き上げます。

※片面をいっきに焼くのではなく、交互にゆっくりと火を入れる



6 お肉を火から外し、アルミ箔で包み休ませます。

※焼いた時間と同じ時間休ませる



7 骨から外し、食べやすい大きさにカットしてお召し上がりください。脂身が苦手な方は、脂身のみを切り取り、弱火~中火でじっくり再度焼いて下さい。【お肉の豆知識参照】塩や胡椒、山葵などでも美味しくお召し上がりいただけます。

