

# 今福 ご自宅用 すき焼き

注) お肉、お野菜は、火を通してお召し上がりください

作り方 / 解説動画



YouTube

## すき焼きの作り方

① **八ヶ岳卵**を器に割り、お好みの混ぜ加減で準備してください。

② 鍋を中火で熱し、**牛脂**を溶かしながら鍋全体になじませます。

※牛脂を鍋の中で動かしてジュージューと静かになり始めたら適温です。



③ **1枚目は関西風すき焼き** (火加減：中火)

鍋にお肉を1枚入れ、片面を焼きます。

割り下【**関西風**】をお肉にかけます。

割り下がクツクツと沸いてきたらお肉を裏返し、裏面を焼きます。

全体的にお肉の色が変わったら関西風すき焼きの完成です。

準備した八ヶ岳卵につけてお召し上がりください。



※二人前でお作り頂く場合

1枚目を焼き終わったら、鍋の掃除をします。

準備しておいた水を鍋に入れ、

付属のキッチンペーパーで拭き取り2枚目を焼きます。

焼き方は③と同様にお召し上がりください。

④ **2枚目は関東風すき焼き** (火加減：弱火)

③で使用した鍋に割り下【**関東風**】をすべて入れ、お野菜を煮込みます。

お野菜に味がしみ込んだらお肉を入れて、全体に

火が通ったら、八ヶ岳卵につけてお召し上がりください。

