

おうちで焼肉ジャンボ白金

~お手引き~

焼く前

もみダレ



タレをお皿やボールに入れて、お肉を**焼く前**、両面につけてください。

焼いた後

つけダレ



お肉を**焼いた後**、食べる前にこのタレにつけてからお召上がり下さい。

火加減



火力は弱目の中火がおすすめです。フライパンやホットプレートに付属の牛脂を軽く引いてください。焦げつきは、牛脂で拭くと簡単に取れます。

カルビ・ローズ

片面に**サッと火を通し**、もう片面をこんがりとさせるくらいがおすすめです。

ホルモン

中まで**しっかりと火を通し**、両面をカリッと焼いてください。焼きすぎると縮んだり固くなるのでご注意ください。