馬刺しの切り方

解凍方法

パック未開封のまま、常温で30分置くか、約10分程度氷水につけて解凍をしてください。

- 大きめのボウルに冷たい水を張り、氷をたっぷり入れます。
- この氷水が馬刺しをじっくり解凍する環境を作ります。
- 大きめのボウルに冷たい水を張り、氷をたっぷり入れます。
  この氷水が馬刺しをじっくり解凍する環境を作ります。
- 解凍しすぎると切りにくくなりますので、お肉の真ん中に芯が残る程度がベストです。

電子レンジでの解凍は絶対しないでください！！

スライス方法

真空パックから馬肉を取り出す

- ハサミを使ってパックから取り出します。

大きい場合は繊維に沿って分割します

- このように繊維が斜めの場合でも出来るだけ繊維に沿って分割します。

大きく分割する時は繊維に沿って分割する！！

スライスの注意点

- スライスする際には肉の繊維目にご注意ください。
- 繊維目に逆らうようにして垂直にスライスすることで、お肉の食感が柔らかくなります。

〜5mm程度の厚さでスライスします

- 繊維目の方向に逆らう事を注意しながら、5mm程度の厚さでスライスしてください。このくらいが食べやすい厚さとなります。

スライスする時は繊維に逆らって切ってください！！

盛り付ければ完成です。

ネギや生姜、ニンニクや玉ねぎなどを盛ると見栄え良く綺麗に見えます。