

冷凍ぶりの下ごしらえ

①解凍(1パック(約2人分)の場合)

- ① 1パックあたり水1.5ℓを
タッパーや鍋などに入れます。

パックが十分浸るよう
にしてください。



- ② ①の水温を調整して
未開封のままパックを
漬け込んで解凍します。

時期	氷の量	解凍時間
春	約5個	約1時間
夏	約20個	約1時間
秋	約10個	約1時間
冬	氷不要	約1時間30分

氷の量と解凍時間は表を
目安にしてください。
表の解凍時間経過後、
①の水が冷たい状態で、
パックを手で軽く折り曲
げたときに柔らかくしな
るようになれば解凍完了
です。

氷の目安サイズ



※解凍時間は目安です。室温等により多少異なりますのでご注意ください。
解凍後は早めにお召し上がりください。

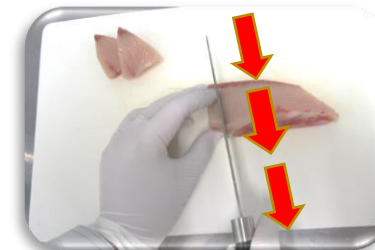
冷凍ぶりの下ごしらえ

②スライス

- ① 商品を袋から取り出して、
キッチンペーパーでくるむよ
うにして水分をふき取ります。



- ② 包丁を手前に引くように切り
ます。
お刺身は厚さ5mmくらい。
しゃぶしゃぶやカルパッチョに
は3mmくらいが適切です。



- ③ 1枚ずつスライスをお皿に乗せ
ます。
**同じ向きにして少し重なるよ
う**にすると見栄えが良くなります。



ここまでで、お刺身やしゃぶしゃぶ・カルパッチョ用のスライスの出来上がりです。