

「牡蠣の上手な焼き方！」



1.

牡蠣の平らな面を下にして網の上で3~4分じっくり焼きます。

POINT.まずは平らな面を下に!



2.

裏返して同じように3~4分焼いていきましょう。

POINT.しっかり焼きましょう!



3.

すると牡蠣の殻が少し開いてきます。そのまま2~3分じっと我慢です。

POINT.殻が少し開くまで待とう!



4.

殻の平らな面を上にして左図の赤丸辺りに貝柱があります。ヘラを内面に沿わせて貝柱をカットしましょう。

※ナイフの形をしたヘラですので気をつけましょう。

POINT.平らな面が上です!



5.

カットできたら、殻をゆっくりと取って身を見て下さい。身がプリッとなっていれば出来上がり!

POINT.ぷりぷり時が食べ頃!

■牡蠣を焼くと必ず牡蠣の汁、殻、身などが飛び散ることがありますので、カキの口を人に向けて顔や顔を近づけないよう焼いてください。又、コンロ等の周辺が熱くなりますのでご注意ください。軍手に汁などが付くと火傷の恐れがあります。火傷、衣類の損傷などの責任は負いかねますので、注意事項をよくお読みになり十分にご注意ください。