

くもっとおいしく焼肉を楽しんでいたいただくためにく

焼肉侍の

焼 やき 肉 にく 道 どう



いざ、日本一の焼肉侍を目指せ!!

其の壱

～ トングと箸の正しい使い方～
まずは、これを体得すべし。

①生肉を網にのせる時



②片面を焼いて、肉を裏返す時



③焼けた肉を網から取る時



合言葉は“トング・トング・箸”

其の貳

網や鉄板が十分に熱せられてから肉をのせるべし。



肉をのせた時に、小さく「ジュツ」と聞こえれば、良く熱せられている証です。焼肉は、熱源(炭、ガス等)と網や鉄板の蓄熱で焼くのが基本です。

其の参

肉は「人数×1枚」ずつ焼くべし。



一度に多くの肉をのせると、網や鉄板の温度が下がって美味しく焼けなくなります。美味しく焼く為には、**人数×1枚**が最良のバランスです。

其の四

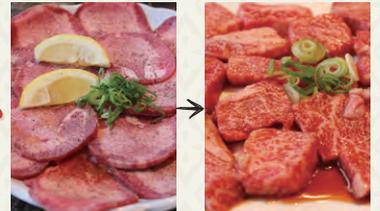
炎があがらないように焼くべし。



焼き網から炎が上がると、火が通らないうちに表面だけが、ひどく焦げてしまいます。

其の伍

タレがないもの、脂の少ないものから焼くべし。



あっさりした物から濃い味へと食べていく方が美味しく感じられます。タレ付きの肉を焼いた後は、網が焦げ付く為、タレのついていないものから焼きます。

美味しい焼肉の焼き方



美味しい

赤身肉の焼き方

- ① 網の上でも高温のA.中心に近い部分にトングで肉をのせ片面を焼きます。
- ② 表面にB.肉汁が薄く滲んできたら、トングでやさしく返す。
- ③ ひっくり返すのは基本的には一回のみ！
軽く焼き目がつくくらいのタイミングで（自分の）箸で網から引き上げれば、熱々の肉汁を逃すことなく、うま味と一緒に、美味しくいただけます。



美味しい

ホルモン焼きの焼き方

- ① 肉の表裏を確認しましょう。トングで取って、網の中心部分から離れたところに置く。
A.脂の無い皮の面から焼くのがポイントです。
- ② 皮の面をしっかり焼いて、トングでひっくり返した後は、脂を温める程度に焼きましょう。
炎が上がってしまうと、焦げて苦みが出てしまいます。
- ③ B.脂がグツグツしてきたら食べごろのサインです。焼きすぎに注意しましょう。
- ④ 最後は（自分の）箸で取り、ホルモンの甘い旨味を御堪能ください。



それでも炎が上がってしまう場合の裏技



秘技! 氷攻め!!

ドリンクの氷をそっと出し、炎が上がっている部分へ投入。炎は温度が下がれば、無くなります。