

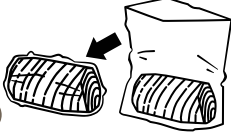


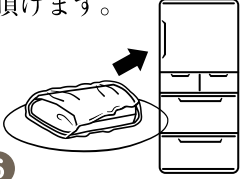


冷凍マグロのおいしい召し上がり方

真空パックマグロの解凍方法

| | | |
|--|---|---|
| <p>マグロが全部浸るくらいのボール又はトレイに氷水を作ります。 ※冬期は水のみ。</p>  <p>①</p> | <p>真空パックのマグロを袋のまま、氷水(水)に約40分～50分間浸します。マグロが浮く場合は重しをのせてください。</p>  <p>②</p> | <p>真空パック袋に水が入る場合は、マグロを新しい袋に入れ替え密閉状態にして、②のように解凍してください。</p>  <p>③</p> |
| <p>マグロの表面が溶けて柔らかくなったら、水から上げてビニール袋から取り出します。</p>  <p>④</p> | <p>マグロについた水分を拭き取り、キッチンペーパーで包みます。</p>  <p>⑤</p> | <p>ラップをかけて、冷蔵庫で2～3時間保存すると発色し、おいしく頂けます。</p>  <p>⑥</p> |

保存のポイント

冷凍保存

- ◎ 溶けないうちに素早く冷凍庫に保存してください。
- ◎ 保存状態が冷凍であっても、時間がたつにつれ鮮度が劣化しますので、10日以内にお召し上がりください。

解凍後の保存

- ◎ お召し上がりになる分を都度解凍することをオススメします。
- ◎ ペーパータオルで空気に触れないようにきっちりと包んでから冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がり下さい。
- ◎ 一度解凍したマグロを再冷凍しますと変色しますので望ましくありません。