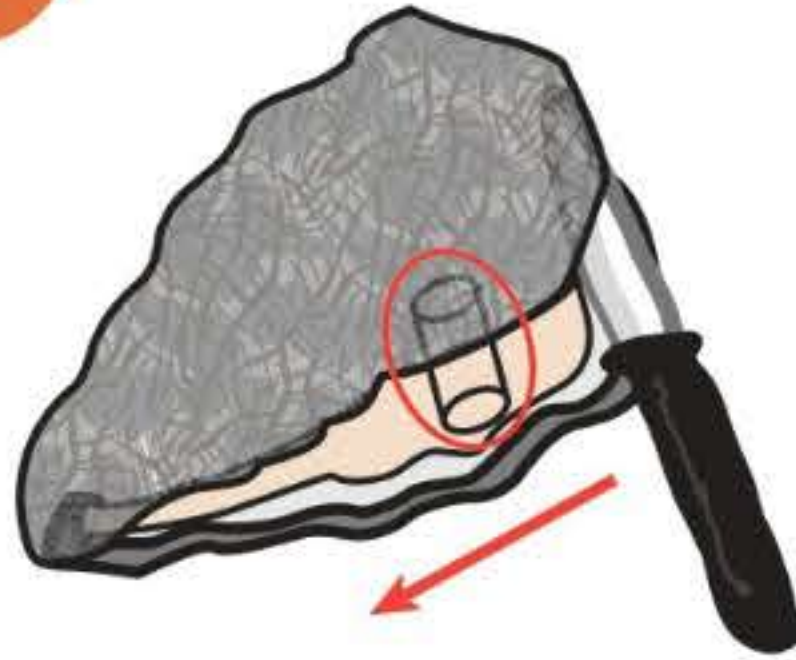


カキ殻の開け方・剥き方



△必ず軍手をつけてください
※火傷を防ぐため、必ずトング、
軍手をご使用ください

1



焼いて少し口が開いたら、平らな面を上にしたまま、一度ナイフで隙間から上の殻についたカキの貝柱を切り落とします。

※多くの牡蠣は焼くと殻が開きますが、空いてない際は殻を外してください。

2



上の殻が開いたら、トングなどで取り除き、下の殻と身の間にナイフを滑り込ませて、すぐように身を取り出し身を取り出します。



牡蠣の焼き方



1、必ず軍手をつけてください
※火傷を防ぐため、必ずトング、
軍手をご使用ください



**2、牡蠣の平らな面を下にし、
フタをして3分焼く**



**3、フタを開けて、
牡蠣をひっくり返し3分焼く**

※口が開いていない牡蠣は

牡蠣ナイフを使用して開けてください

※牡蠣の面に水気が残る場合は再加熱が必要です

※牡蠣に温度計を刺し、
85℃以上あるか確認してください



**4、お好みで調味料をかけて
出来上がり！**



**牡蠣が爆ぜて危険ですので
必ずフタをしてください！**

