

ガンガン焼き の調理方法



1.フタをし、ガスコンロをつけ、強火で12分間蒸し焼きにします。

※空焚きにならないように十分注意してください。



2.穴から蒸気が上がり泡が出始めたら、途中で中火にして蒸し上がるまで待ちます。
12分経ったら軍手をつけてフタを開けてください。



3.缶に入った状態で口の開いたカキに温度計を刺し、85℃以上あるか確認してください。
問題なければ、ヤケドに注意してお召し上がりください。

カキの中心部を90℃以上で90秒以上加熱
しっかり火を通せば菌は死滅します。また食べ過ぎにはご注意ください。



ご注意 当店では、万全の体制で安全な牡蠣を仕入れ・販売をしております。
しかし生焼けでの食中毒の危険性はゼロではありません。

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 tong、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！**

