

ご家庭での上手なタタキの切り方

手順 その①

手洗いをきちんとしましょう。

手順 その②

まな板・包丁を綺麗に洗浄して、更に消毒したのを使います。

手順 その③

当店の鶏のタタキは、自家製で、焼き上げた後真空パックにしております。

手順 その④

まず、真空パックより鶏のタタキを取り出します。鶏の皮の方を上に向け写真のように手頃な厚さでカット致します。

手順 その⑤

大きければ、真ん中に一本包丁を入れると食べやすい大きさになります。

手順 その⑥

当店お奨めの盛り付けと食べ方は、薄くスライスした玉ねぎに、生姜と専用のタレで写真のようにしてお召し上がり下さい。

手順 その⑦

また、別の食べ方として、スライスしたタタキを軽く炒めてそのまま食べても美味しいですよ。



是非試してみてください。
お買い上げ有難う御座いました。

お問い合わせ先➡ 肉のたかお
福岡県朝倉郡筑前町新町 230-9
0946-23-1388