

～生牡蠣 美味しい解凍方法～



1. 何はともあれ、キンキンに冷えた氷水をご用意下さい。
水の温度が5℃以下になるぐらい惜しみなく氷を入れてください。
水は美味しい水であれば結構です。塩などは加えないでください。



2. 氷水の中に凍ったままの牡蠣を身肉が上になるように、
入れてください。
殻もきちんと洗浄しておりますので殻ごと入れて大丈夫です。
牡蠣は、すぐにお出しできるように貝柱まで切り離してあります。



3. 20～30分で解凍できますので、解凍したら取り出し、
よく水切りをしてください。
水分が余分に残ると味がぼけますのでしっかり水切りをして下さい。
冷えた状態が一番おいしく召し上がれます。

～生牡蠣 美味しい調理方法～



【牡蠣のチーズ焼き】 ※上記写真一番左

1. 解凍した牡蠣の上にお好みで、粉チーズやとろける
チーズなどをのせて軽くオリーブオイルたらしめます。
2. 塩コショウ、パン粉を少しのせる。
3. うっすらきつね色になるぐらい焼いて完成です。

～香ばしさと磯の香が楽しめます～

【キルパトリック】 ※上記写真左から2つ目

1. ベーコンを細切りにし、パセリをみじん切りにします。
2. ウスターソース、お好みでタバスコを少々をのせ、
焼きあげます。

～オーストラリアで人気の食べ方で、

ちょっとピリ辛の焼き牡蠣が楽しめます～



～解凍してそのままお召し上がり頂けます～