

# 冷凍マグロの解凍方法

1. サクを磨いた状態でご自宅に届きます。



2. 削りカスが付いているので洗い流します。  
家庭用の水道水で洗っても問題ございません。  
指で軽くなでる程度でカスを取ってください。



3. 塩水に5分位付けます

水の温度は常温で構いません。

マグロが少し浮水に浮く程度で塩を調整して頂ければ問題ないです。

塩水の作り方はは舐めて塩っぱい位が適用です。

5分たちましたら、塩水を再度水洗いします。



4. 塩水を洗い流した後よくキッチンペーパーで水分を取ります拭き取る必要はなく軽く押さえる程度にして下さい。水分を取った後またキッチンペーパーに包んでさらにラップで包みます。



5. 後は冷蔵庫で5~7時間程に寝かせれば完成です。



\*切る前に皮を忘れずに切ってください！！

