

「海鮮はむブロック」のスライス方法

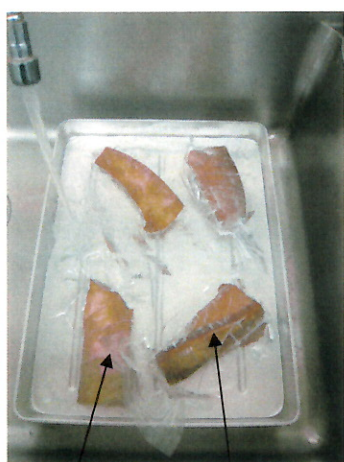
〈注意事項〉 完全に解凍しないでください。
完全に解凍してしまうと、スライスする時に身が崩れます。



1) 冷凍庫から海鮮はむブロックを取り出す。

2) 海鮮はむブロックをトレイに入れ、流水をかける。

＜例：ぶりはむ＞



薄いブロック
(腹身)

厚いブロック
(背身、尾身など)

※ 流水をかける時間の目安

	ぶりはむ		さばはむ	たこはむ
	薄いブロック (腹身)	厚いブロック (背身、尾身)		
夏季	3分	9分	3分	5分
冬季	5分	20分	5分	10分

(水温により変化しますので、季節に応じて時間を調整してください。)

3) 半解凍の状態になったら、トレイから取り出し、開封する。

※「ぶりはむ」の場合は、身の薄いブロックから先に取り出し、身の厚いブロックは、後回しにしてください。薄くて脂が多い腹身が特に崩れやすいので、注意が必要です。



4) まな板の上に載せ、よく研いだ刺身包丁で好みの厚さにスライスする。

