

Super Frozen Tuna

Super Frozen Tuna 解凍方法

下記の手順が必要です。是非励行してください。この手順を省き自然解凍に頼るときれいな芭が出ず又肉が水っぽくなります。

短冊またはステーキ（厚さ 1 - 2 インチ）

1. 短冊の表面に付着しているマグロのくず肉を、水道水で洗う。
2. 温塩水（90 - 100度Fまたは32 - 37度C）（濃度3 - 4%、海水の濃度とほぼ、同じ）をつくる。
3. 冊を2 - 3分、温塩水に入れる。温塩水から引き上げるクイミングは、冊が少し曲がる程度の時。
4. ペーパータオルで、冊の表面の余分な水分をよく拭き取る。（これを怠ると表面が再度凍結し、水っぽくなる。）
5. 拭いた冊を、ペーパータオルの上に置き（出来ればアルミのトレイの上に置く）冷蔵庫（32 - 40度Fまたは0 - 5度C）に、1時間程保管する。
この時、乾燥を防ぐために、冊をペーパータオルでカバーして下さい。
6. 後は生のまぐろを取扱う要領でOKです。

コロ・ブロック（厚さ 4 - 6 インチ）

1. コロ、ブロックの表面のまぐろのくず肉を、水道水で洗う。
2. 温塩水（90 - 100度Fまたは32 - 37度C）（濃度3 - 4%）をつくる。
3. コロ又はブロックを15 - 20分、温塩水に入れる。
4. ペーパータオルで、表面の余分な水分をよく拭き取る。（再凍結防止に必要ですので、励行して下さい）
5. コロまたはブロックをペーパータオルの上に置き、冷蔵庫に（32 - 40度Fまたは0 - 5度）90分程保管する。この時ペーパータオルでコロまたはブロックをカバーすると表面の乾燥を防げます。
6. 解凍途中で包丁が入るようになったら、お好みのサイズにカットすればより解凍が早くでき仕上りがより良くなります。
7. 後は生のまぐろと同じ取扱いです。

Enjoy Super Frozen Tuna !