

ちよびつとコラム

炭火で肉を 焼くコツ



炭火で肉を焼くと、表面はカリッと、中身はやわらかくなります。ただし火力が強いため、ある程度焼けた肉は網の端に移動させるとうまく焼き上がります。

(P.N. ミナ フジコ)