

ちびっつとコラム

# 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あがります。(P.N. ミナフジコ)

