

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あがりますよ。

(P.N. ミナフジコ)

