

比内地鶏の串焼きの召し上がり方

冷蔵庫にひと晩置き、解凍します。

そのあとはお好みの焼き方で中までしっかりと火を通しましょう。

炭火を起こして網で焼くと本格的です。

少しせいたくなバーベキューにいかがでしょう。

ホットプレートで焼いても美味しいです。

いつもの焼肉。パーティーの、一味変わった主役になりますよ。

魚焼きグリルで焼いても香ばしく仕上がります。

串をアルミホイルで巻いてグリルに入れると串が燃えません。

フライパンで焼いてもよいですよ。

串が長くてフライパンにおさまらない時は

串を切り落としてもかまいません。

どの焼き方でも、中心までしっかりと火が通れば食べごろです。

あまり焼きすぎるとお肉が固くなります。

味は焼いてから付けましょう。

塩コショウ味、たれ味、お好みの味でお召し上がりください。