

焼肉の美味しい焼き方

step
1

フライパンまたは網をよく熱し、
牛脂をひきます。

step
2

お肉に弘特製たれを絡めます。

たれを先に絡めることで味が染み込み、より香ばしくなります。

step
3

お肉が重ならないよう焼きます。

食べる分だけを一枚ずつ丁寧に焼きます。

step
4

上面に少し肉汁が浮き、
一瞬膨れ上がったなら裏返して下さい。

step
5

サッと炙れば出来上がりです。

細かい霜降りが入った濃厚な旨みがあるお肉には、
お塩やわさび醤油とも相性抜群！

