

-FREE-

イベント・パーティーで人気のステーキの作り方

マニュアル



他にはない満足感・リッチ感！ 大人気のステーキの作り方



材料



ステーキ肉：人数ぶん



赤ワイン、バターなど



塩コショウ



サラダ油

① まずは下準備から！



時間をかけて、包丁の背中などで叩いたりして牛肉を常温に戻します。そして塩コショウをまぶしておきましょう。

② 鉄板を温めます。

中火～強火で温めます。サラダ油が馴染んできたら、いよいよステーキ肉を乗せます。

③ 表面にしっかりと焼き、色がついたら肉を裏返します。

④ うっすらと血が滲んできたところで、香り付けをします。

赤ワインなどのアルコール類は、アルコールが飛んだら肉を取り出してアルミホイルで包みます。

⑤ 付け合せの野菜を炒める場合はこのタイミングで炒めます。

バターは野菜炒めに使っても美味しいですし、完成時にお肉に乗せても美味しいです。

⑥ 出来上がったステーキと野菜を。お皿に添えます。



鉄板皿は大変熱いですので、持ち運ぶときはもちろんお客様が火傷をしないように注意しましょう！

－ワンポイントアドバイス－

小さなお子様には細かく切ってサイコロステーキにするのもお勧めです！



■詳細は弊社 HP「ステーキ焼き機レンタルページ」をご確認下さい！

QR コード	
URL	http://event21.co.jp/mat269_steakgrill.htm