

炭火焼鰻蒲焼 の温め方…

グリル・オーブンを使って

アルミホイルを敷き、うなぎの身を上にして置き少々たれをかけ、アルミホイルでふんわり包んで3~4分焼きます。焦げやすくなりますので、時々ホイルの中をのぞいてみてください。

網を使って

焼く前に網を十分に熱しておいてください。身を上にして焼き、表面がぶつぶつしてきたら両手で串を持ち裏返し皮面も同じように焼きます。最後にもう一度、身を焼けば出来上がりです。温まりますとくずれ易くなりますので、両手で串を持ってください。串が熱くなりますのでご注意ください。

フライパンを使って

アルミホイルを敷き、うなぎの身を上にして置き少々たれをかけ、アルミホイルでふんわり包んで3~4分焼きます。焦げやすくなりますので、時々ホイルの中をのぞいてみてください。

電子レンジを使って

耐熱皿に袋から取り出した蒲焼をのせ、少々たれをかけ、ラップをして約1分間温めます。お使いの電子レンジの機能によって変わりますので、様子を見ながらあたためてください。

●温めてから串を回しながら抜いてください。熱くなっておりますのでお気を付けください。

●お好みで「林屋特製のたれ」をかけてお召し上がりください。