

把「和牛」的價值發揮到最大限度的切片方法

除了一般的切法，為了發揮「和牛」的特長——纖細性和柔軟性，有用專用器械切片的方法。在此介紹一下切片時的注意點和有效的盛盤例子。

切片、切塊是什麼

從一個部位薄薄地切出的一大片肉即為「切片」。細細切出的，或者將不同部位合起來一起切下來的叫做「切塊」，根據用途和部位區分使用。「切片」用於涮涮鍋、壽喜燒，而「切塊」用於燉牛肉和炒牛肉，用途廣泛，特別是「切塊」可以在短時間內煮出牛肉美味，因此對快速地做燉牛肉等非常方便。

切片的拼盤要點

POINT



左右彎折



上下卷起放置

拼盤例子



壽喜燒、涮涮鍋用



壽喜燒、涮涮鍋用

切塊的注意點

往切肉機上放置（較好的例子）



紅肉塊和脂肪較多的肉塊交錯放置。這樣在切塊時會比較均勻。



從上面看特別是最上面的正面是「商品的臉面」，所以要搭配美觀。

往切肉機上放置（不好的例子）



瘦肉和脂肪多的肉各自集中放置，切出來的肉片要麼只有瘦肉，要麼只有脂肪，商品化後的產品不均衡。



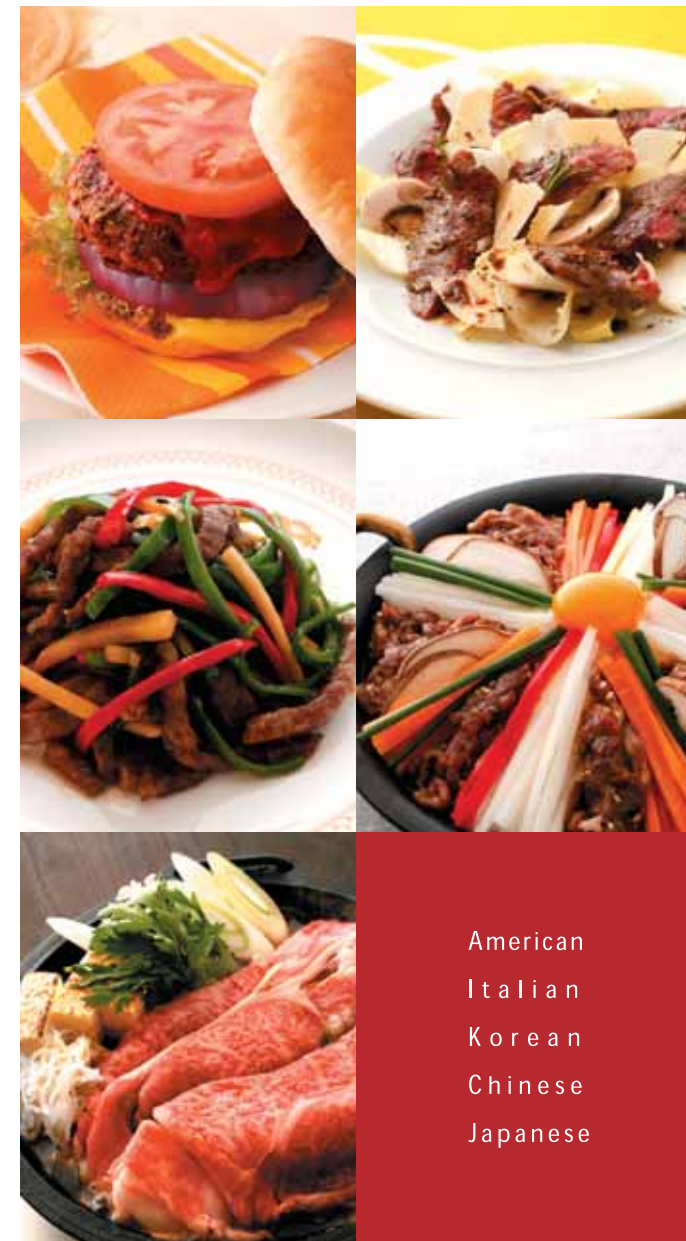
肉塊不能塞得過緊。另外，照片左上角的肉塊，筋纖維與刀成平行放置。這樣會使口感變差。（較硬）

拼盤例



燉煮用

器械照片擴大產品化範圍的切肉機（示例）



American
Italian
Korean
Chinese
Japanese

朝各國料理發展的範例

■美國料理 ■義大利料理 ■韓國料理 ■中華料理 ■日本料理

介紹使用「和牛」烹調出的各國特色佳餚的食譜。特別是有有效利用了平常不容易調理的部位，使其更為豐盛，進一步擴展料理的可能性，將美味導向新的次元。