

### 冷凍マグロの解凍方法

1 まぐろ柵 500g の解凍に対して2リットルの水道水に大サジ1杯の天然塩溶液を作ります。天然塩が無い時は一般の塩に深層水 Gmo0.2cc 添加することで天然塩にちかくなります



2 冷凍パックから取り出して、直接漬け込みます



3 解凍10分（水温25度）にて透明感が出てきたら取り出します



4 取り出した柵をキッチンペーパーで軽く押さえるように水気を取ります



5 取りだしたら内部がチルド状態の時に素早く切り出します



6 きれ出したらお互いが密着しない程度に盛り付けて気密でラッピングします  
この状態で冷蔵庫の送風口付近で10分ほど送風均温化を図りながら色漬け呼吸をさせてあげます



上手く処理ができれば釣りたて新鮮なマグロの刺身が堪能いただけます。