

サムギョプサル & BBQ

美味しい食べ方

START

コンロを **中火** でセット！

1

熱した鉄板に、お肉・キムチ・
焼き野菜を並べて焼いていく

ポイント お肉は頻繁にひっくり返さない

2

焼き目がつくまでそのまま片面を焼く

ポイント 湯気が出てきたら焼けてきたサイン

3

お肉・キムチをひっくり返して
もう片面も焼く

4

焼き目がついたら、
ハサミで食べやすい大きさにカット

注意



こんな時は焼きがまだ甘い状態！

- ハサミでうまく **切れない**
- カット断面が **ピンク色** っぽい

5

包み野菜にお肉・キムチと、お好みで
ニンニク・辛味噌・青唐辛子を包む

アレンジ

ネギのナムルと一緒に包むと
味や食感が変わります