

トマホークステーキのおすすめの焼き方

※お好みでハサミでカットしてから焼くとお時間がかかりません。

- 1 焼く前にお好みで塩・胡椒を振ります


- 2 グリル台が十分に温まってからトマホークをのせます


- 3 火力全開で蓋を閉め蒸し焼きにします



表面初回 約3分
- 4 裏返し お好みで塩コショウを裏面にも振り蓋を閉め蒸し焼きにします



裏面初回 約3分
- 5 再度裏返し 蓋を閉め蒸し焼きにします



表面 2回目 約3分
- 6 再度裏返し 蓋を閉め蒸し焼きにします



裏面 2回目 約3分
- 7 最後に裏返しローズマリーをのせて蓋を閉め蒸し焼きにします



表面 3回目 約3分
- 8 グリル台から外し上段にのせてお肉を休ませます。(蓋を閉め250℃位)


※このタイミングで同時に野菜を焼き始めて下さい
- 9 出来上がったからお肉を皿に載せてハサミでお好みの大きさにカットします

※赤い部分が気になる方はカット後にレアな部分を更に焼いて下さい

じゃがいもは下茹でしてありますのでアルミホイルのまま温まるまで炙って下さい

トルティーヤはアルミホイルのまま3分ほど炙って下さい

時間計測用に3分間の砂時計をお貸出しております




オーストラリア産リブロースの焼き方

- 1 塩コショウをして蓋をして蒸し焼きにします

表 約1分 裏 約1分 表 約1分 裏 約1分
- 2 グリル上段で蓋は開けたまま休ませます

約1分
- 3 お肉を休ませている間に好みの野菜を焼き始めて下さい