

# うまい！うなぎの焼きかた

①炭をしっかりとおこします※おきずに炎が立った状態だと焦げます。

②網をしっかりと焼いておきます！油を塗ればさらに良いです。



③皮の方から焼いていきます。

**魚焼きグリル、鰻が特大の場合**

中火の強火で約12分程度焼き

焼き色の様子を見ながら調整しましょう！

※返すのは菜箸より tong が便利です。もしくは網でサンドすると簡単です。

④反り始め、←この程度焼けてきたらひっくり返します。

**※この状態では焼きがあまいです！**

⑤身がこの程度⇒の色付になったら、もう一度皮を焼きます。

**ここまで焼いたら完成！！**

**生姜醤油なり、タレにつけるなりして**

**ガッツリ堪能して下さい！！**

※ここまで焼き切ると

臭みも無く

小骨も溶けて当たらなくなります

**熱々を生姜醤油が最高にうまい！**