

焼肉アイテムへの活用

ショートプレートの整形



表(アウトサイド)面のスジをとる。赤身部分についている「うす皮」は固いので、できる限り除去する。

裏(インサイド)面の脂肪を除去する。

カルビプレートアイの中央部の溝にある固い血管を除去する。

スライス
切落とし



焼肉用

繊維の異なる部分で上下に二分割する
④プレートエクステンション ⑤カルビプレートアイ



整形後の形状
※参考歩留り
上記の整形と、プレートエクステンションのカップを外して下の脂肪を7mmアンダーに整形(4頁参照)し、本書に掲載したトレイパックを商品化すると、歩留まりは約80%です。

牛カルビロールステーキ



牛カルビえのき巻(タレ添付)



ショートプレートをそのまま1.5mmでスライスし、えのきを巻く。

《ロールステーキ手順》



スライサーで1mmにスライスし、ラップ上に並べる。

ラップでロールする。

2cm厚でカットする。

焼肉アイテムへの活用

《牛カルビ1本焼き・牛カルビBBQ用・牛カルビカットステーキ手順》



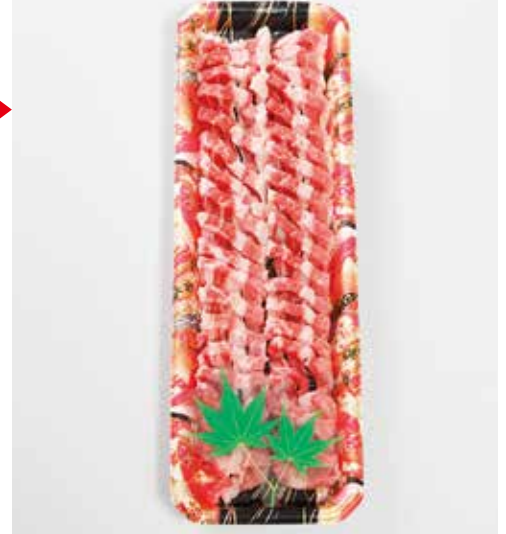
カルビプレートアイの部分を1cm厚でカットする。

《牛カルビ1本焼き手順》



両面に切り目を入れる。

牛カルビ 1本焼き



《牛カルビBBQ用手順》



片面に切り目を入れる。

《牛カルビカットステーキ手順》



長さ1/2のドミノ状にカットし、交互に切り目をいれてる。

牛カルビ BBQ用



オイルに付ける。

牛カルビカットステーキ(オイル焼)



牛カルビ焼肉用



《牛カルビ焼肉手順》



カルビアイプレートを2分割する。



スライサーで7mm厚に切る。



牛カルビ三味焼肉セット



スライス・切落としアイテムへの活用

《スライス・切落とし手順》



① プレートエクステンションのカップを外す。

② 脂肪を7mmに整形する。

③ 3分割にする。

④ 繊維の方向を揃えてスライサーに入れ、1.5mmでスライスする。
(写真はスライサーの当て板を外して撮影したものです)

牛カルビ切落とし(牛丼小袋添付)



牛カルビ切落とし(プルコギ小袋添付)



牛カルビプルコギ焼(タレかけ)



牛カルビジンジャー焼(タレかけ)



牛バラと玉ねぎ焼(味付)



牛カルビカレー用



焼肉および切落としの商品化で発生した端材をカレー用にカットする