

☆鶏むね肉の

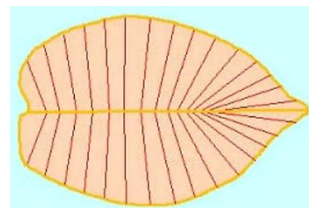
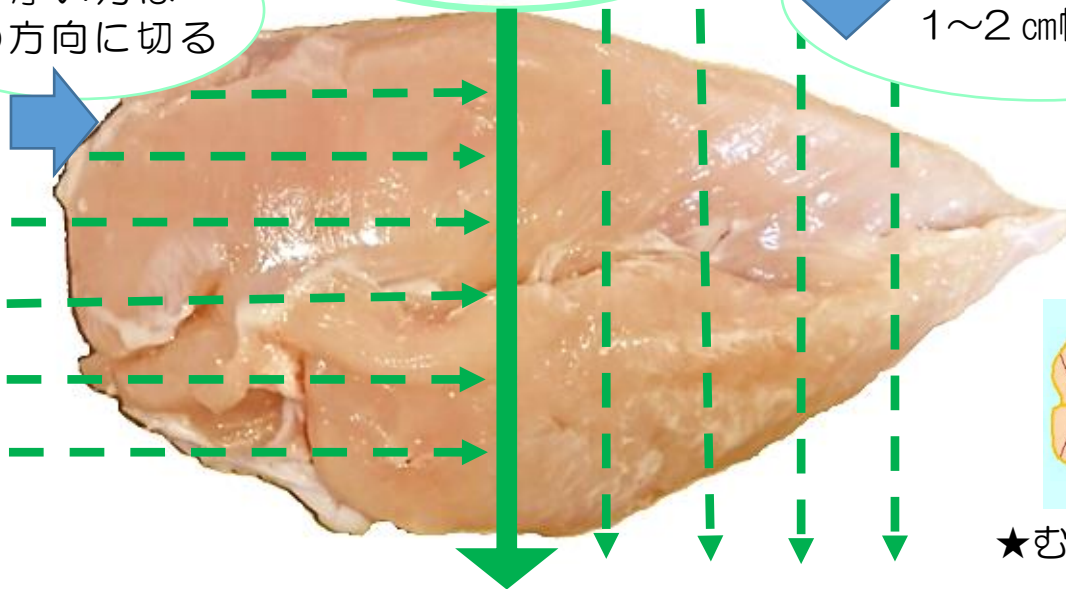
硬くなりにくい 切り方☆

肉の繊維を
断ち切ることが、
ポイント♪

★分厚い方は
この方向に切る

まず、この辺りで
2つに切り分ける。

下半分は、この方向。
1~2 cm幅に切る



★むね肉の繊維の方向