

自宅でバーベキューですぐできる!! ガンガン焼きセット 付属品



作り方説明の
リーフ

殻むきヘラ

軍手

缶“ガンガン”

豪快! 簡単! ガンガン焼きの作り方

その1

貝付の牡蠣を水洗い
します。缶の中に牡蠣を
入れ、水100cc又は
酒100cc程度をいれます。



その2

コンロなどで
強火にかける。
※IH調理器具は使えません。



その3

5~6分程加熱するとフタの
隙間から蒸気が出てきます。
※缶が熱くなっているので
注意してください。

殻が開けにくい
場合は付属の
殻剥きヘラを
お使いください。



その4

弱火にし、5分程度蒸焼きにしていきます。
フタを開けてみて、**牡蠣の殻が
少し開いていれば食べごろ!**

蒸したてが一番美味しい!
身がプルプルのうちに
どうぞ!



缶が熱くなっており、蒸気も出ますので、
フタを開ける際は、軍手などを着用の上、
火傷などに気を付けて作業してください。