

ロゼット肉の作り方

ロゼット肉は、肉の旨味を最大限に引き出すための調理法です。肉の表面を焦らすことで、肉の内部まで旨味が染み込み、柔らかく仕上がります。今回は、ロゼット肉の作り方を紹介します。



材料 肉 塩 胡椒 醤油 酒 油



肉 1kg

塩 大さじ1

胡椒 大さじ1

醤油 大さじ1

酒 大さじ1

油 大さじ1/2 (約100g)

バター 10g

