

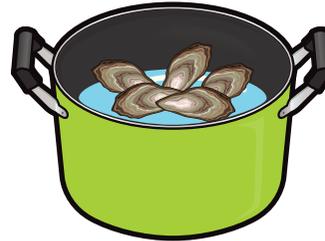
ご家庭での調理法

● 電子レンジ



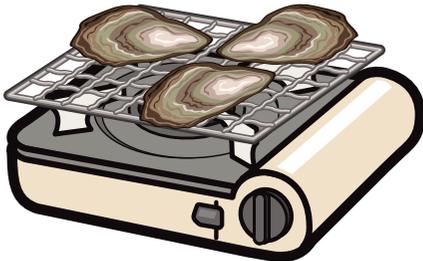
お皿に牡蠣を3～4個置いて
ラップをかけて4分程加熱します。

● 鍋



大きめの鍋にたっぷりの水を入れて
沸騰させます。
沸騰したら殻付きのまま、牡蠣を
入れてください。

● 網



網に置いて程加熱します。
平らな面を下にしてから2～3分焼いて
殻が開いたら裏返して2～3分焼きます。
※網の上にアルミ箔を敷くと汁が
落ちません。

● フライパン



深めのフライパンに水を3分目程
入れて、**平らな面を上**にして牡蠣を並べ
蓋をして強火で4～5分加熱します。
※フライパンのそこにアルミホイルを
敷くと焦げ付きにくくなります。