



HOW TO ステーキの焼き方

GRILL A STEAK

※おすすめミディアムレアの場合

「焼く前のポイント」・冷蔵解凍する・焼く15分前に常温に戻す

牛肉・馬肉ステーキ

01. 塩コショウをふり、味付けをする
02. フライパンを煙が出るくらい熱する
03. ステーキを入れて、強火で30秒焼く
04. 火を弱めて表1分、裏30秒



HOW TO ハンバーグの焼き方

GRILL A HUMBURG STEAK

「焼く前のポイント」・冷蔵解凍する・一度こねて再形成する
※肉汁が均一になる

牛肉・馬肉ハンバーグ

01. フライパンを強火で温め油を引き、煙が出るくらいまで十分熱する ※この時はまだ強火でOKです。
02. 弱火にし、ハンバーグを入れて蓋をする
そして、表面を約3分30秒ほど焼く
※「蓋をしてじっくり蒸し焼きのように」がポイント。
※「熱が逃げないよう、あまり蓋を開けない」もポイント。
03. ひっくり返して弱火で裏面を約4分ほど焼く

※「最後30秒中火にする」ことで、フライパンの温度が上がります。
ハンバーグがふんわり仕上がります。

フライパンの種類によって違いがあります。焦げやすいので様子を見ながらお焼きください。



HOW TO オーブン調理

GRILL A STEAK・HUMBURG STEAK

「焼く前のポイント」・冷蔵解凍する・お肉を常温に戻す

1kgの場合

01. 塩コショウを適量ふる
02. フライパンで表面をカリッと強火で焼く
03. 180°のオーブンで30分焼く
04. 一度取り出し、アルミホイルで包み、余熱で30分

オーブンの種類によって違いがあります。焦げやすいので様子を見ながらお焼きください。



HOW TO ソース作り

MAKE THE SAUCE

タケル的グレイビーソース

「準備するもの」・たまねぎ1/4個・赤ワイン・しょうゆ
・みりん・鶏ガラスープの素・バター

01. フライパンにサラダ油を引いて、たまねぎみじん切り1/4個を中火～強火でぎつね色になるまで炒めます
02. 赤ワイン(50cc)を投入して、アルコールを飛ばす
03. しょうゆ(25cc)・みりん(25cc)を投入
04. 鶏ガラスープの素小さじ1/3を投入
フライパン・オーブンで出た肉汁を投入
05. 煮詰まったら、バターを投入して完成

ITEM LINE UP

Delicious! Recommend!

タケルの通販。 ウマすぎる肉達!



ハンバーグ

HUMBURG STEAK

肉汁たっぷりのジューシーバーグ!
肉の旨味を味わうならコレ!

馬肉ステーキ

HORSE MEAT STEAK

あまり焼き過ぎると固くなってしま
うので、ミディアムレアがオススメ!



馬肉ハンバーグ

HORSE MEAT HUMBURG STEAK

たんぱくでヘルシーな馬肉!
女性やスタイル維持をしたい方へ!

骨付サーロイン

ステーキ(Lボーン)

SIRLOIN STEAK WITH BONE

肉は骨に近いほど美味しい!



タケルスパイス

TAKERU SPICES

肉・米・魚、何にでも合う!ブレンドスパイスと醤油
フレーバーの元祖タケルの旨塩!リピーター続出!!

人気爆裂の
鉄板おみや!