



KAKAILANGANIN

• Hotel Sheet Pans

• Paper Towel/Parchment Paper

ILATAG

Ikalat ang tuna sa sheet pan na may paper towel.

Pagsuri sa Kalidad: Suriin kung may madugo o malitid na piraso at tanggalin.



DEFROST

Takpan ng paper towel at pagkatapos ilagay sa cooler ng 3-6 oras (Mas mainam kung magdamag). HUWAG diretsong ibalot ang isda gamit plastic.





KAKAILANGANIN

- Tubig
- Parchment Paper
- Asin
- Hotel Sheet Pans
- Thermometer
- Paper Towels/Absorbent Paper

LINISIN

Gamit **MALAMIG** na tubig sa gripo, ipahid ang ibabaw para matanggal ang pinong pinagtabasan na tuna.



IBABAD

Ilagay sa 100°F (38°C) tubig-alat (1 kutsarang asin sa 1 pint ng tubig). Ibabad ng 2 minuto.



BANLAW, TUYO, BALOT

Ibanlaw gamit **MALAMIG** na tubig sa gripo. Patuyuin gamit paper towel. **HUWAG KUSKUSIN**. Ilagay sa sheet pan na may paper towel. Takpan ng isa pang paper towel.



IIMBAK

Ilagay sa cooler ng 12 oras (mas mainam kung magdamag). **HUWAG** diretsong ibalot ang isda gamit plastic.

