



成分

• 飯店平底鍋

• 廚房紙/吸水紙

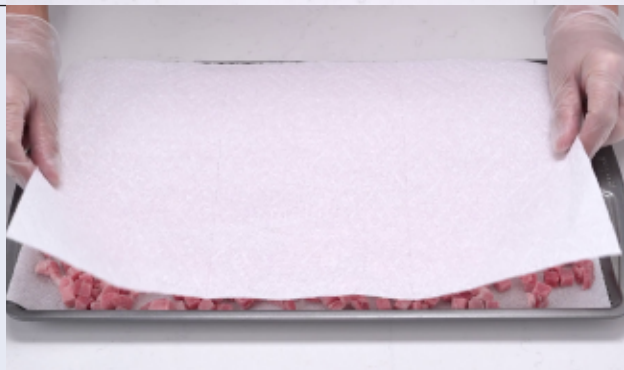
平均分散

將一層鮭魚丁薄薄地舖在平底鍋上的紙巾上



解凍

用吸水紙蓋住並存放在冰箱中 3-6 小時。理想情況下, 在使用前一天晚上解凍。請勿直接用塑膠包裹。





成分

- 水
- 吸水紙
- 鹽
- 飯店平底鍋
- 溫度計
- 廚房紙

清潔

在冷水下輕輕擦拭吞拿魚表面



浸泡

放入 100° F 鹽水中(1 湯匙 至 1 品脫)。浸泡1.5至2分鐘。



沖洗、乾燥、包裹

從溫水中取出並在冷水下沖洗。拍乾以除去水。不要擦。用吸水紙包起來。



儲藏

根據尺寸，在冷卻器中存放 3-10 小時。理想情況下，在使用前晚上解凍。

