

구성 요소

• 호텔 시트 팬

• 종이 타월/양피지

펴다

시트 팬 위에 종이 타월 위에 잘게 썬 참치를 한 겹 깔아주세요.



해동하다

종이 타월로 덮고 서늘한 곳에 3~6시간 동안 보관합니다. 사용하기 전날 밤에 해동하는 것이 좋습니다. 플라스틱 필름으로 직접 포장하지 마십시오.



구성 요소

- 물
- 양피지
- 소금
- 호텔 시트 팬
- 온도계
- 종이 타월

깨끗이 하다

흐르는 찬물에 표면을 가볍게 문질러 참치 가루를 제거합니다.



적시다

100°F의 소금물(1테이블스푼~1파인트)에 넣습니다. 1.5~2분간 담가둡니다.



헹구고, 말리고, 감싸고

따뜻한 물에서 꺼내서 흐르는 찬물에 헹구세요. 두드려서 표면의 물을 제거하십시오. 문지르지 마십시오. 종이 타월로 싸십시오.



넣다

크기에 따라 쿨러에 3~10시간 동안 보관하세요. 사용하기 전날 밤에 해동하는 것이 좋습니다. 플라스틱 필름으로 직접 포장하지 마십시오.

