

マグロのシミをとる方法（シミ・キズありのサクを薄い塩水で5時間）

薄い塩水に入れて解凍開始



シミが浮き上がってきました



3時間後



サクを半分にカットしました。



切りつけてみると、まだ少しシミがみえます



さらに2時間塩水に入れた後、水から出して、ラップに包んで、冷蔵庫で保存



翌日朝、シミ（血）はほとんどわかりません



切りつけてみたところ、シミが消えていました。

