

鶏ギョプサルの美味しい食べ方



- ① 片面にきつね色の焦げ目が付いたら裏返して弱火でじっくり焼く。

- ② じっくり火が通った鶏肉を2~3cmのサイズにカットします。

キムチは焼くと旨みが増すのだ!

一緒にニンニクやキムチも一緒に焼くと旨みが増すのだ!



ハサミには気を付けて

細かく切りすぎないように注意!



- ③ テシャにカットした肉をのせてお好みでネギや焼きニンニクを包みます。

- ④ 最後に特製の辛味噌をのせて熱いうちにお召し上がり☆

芳ばしく焼いたニンニクは絶品!

テシャキムチや野菜を一緒に焼くと旨みが増すのだ!



特製のタレで天にも昇る美味さ♡

タレはズレないように、またうまい!



食べごろのタイミングが分からない場合や、おすすめの食べ方・組み合わせはスタッフまでお気軽にお声かけください。