남항상회 조리법 카드

자숙랍스터

캐나다산 삶은 랍스터

이렇게 녹여 드세요

익힌 상태로 얼렸어요

1. **미리 꺼내 두기**
   조리 10~15분 전에 냉동실에서 꺼내 두세요.
2. **끓는 물에 8분**
   팔팔 끓는 물에 약 8분 데쳐요.
3. **버터에 찍어 먹기**
   버터를 녹여 소스를 만들고, 몸통은 배 쪽을 가위로 갈라 살을 꺼내 찍어 드세요.

이렇게 드셔 보세요

- **통 랍스터와 버터 소스** 끓는 물에 8분 데운 랍스터를 통째로 접시에 올리고, 레몬과 녹인 버터를 곁들여요.
- **랍스터롤** 발라낸 살을 마요네즈·레몬즙에 버무려 버터에 구운 빵에 채워요.
- **랍스터 파스타** 토마토소스 파스타 위에 반으로 가른 랍스터를 올려요.

보관 −18°C 이하 냉동실에 보관해 주세요. 한 번 녹인 것은 다시 얼리지 말고 그날 드세요.

궁금한 점은 주문하신 스토어의 문의하기로 남겨 주세요. 짧은 후기 한 줄도 큰 힘이 돼요.