남항상회 조리법 카드

자숙문어 삶은 문어

이렇게 녹여 드세요 익힌 상태로 얼렸어요

1. **냉장 해동**
   냉장실에서 천천히 녹여요.

2. **30초~1분만 데치기**
   그대로 썰어 드시거나, 따뜻하게 드시려면 끓는 물에 30초~1분만 데쳐요. 오래 데치면 질겨져요.

3. **얇게 썰기**
   차가운 상태에서 비스듬하게 3~5mm 두께로 썰어요.

이렇게 드셔 보세요

- **문어숙회** 차가울 때 3~5mm로 얇게 썰어 초장이나 기름장에 찍어 드세요.
- **문어 구이** 다리를 올리브오일에 겉만 노릇하게 굽고 레몬을 곁들여요.
- **문어 볶음** 한입 크기로 썰어 채소와 함께 센 불에 짧게 볶아요.

보관 −18°C 이하 냉동실에 보관해 주세요. 남으면 다리를 잘라 하나씩 밀봉해 냉동해 두세요.

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