

カツオたたきバーガーの手順

	<p>①鰹節入りのバンズを二つに切る。</p>		<p>⑧塩を振ったたたきをトマトの上に乗せる。</p>
	<p>②からしマヨネーズを両面に塗る。辛さを確認して分量を調整する。</p>		<p>⑨重なら無いようにたたきを並べる。</p>
	<p>③定量をまんべん無く伸ばす。</p>		<p>⑩さらしたスライスタマネギの水気を切って載せる。</p>
	<p>④レタスを敷く。水分が下のバンズに染み出さないようにレタス外側の広めの部分を使うと良い。</p>		<p>⑪タルタルソースを真ん中に高く乗せる。サンドした時に全体に広がるので中央に置くのがベスト</p>
	<p>⑤トマトを置く。大きなトマトなら輪切りで1枚。</p>		<p>⑫大葉を1枚乗せる。</p>
	<p>⑥一晩タレに漬けた鰹のたたきを2枚水分をふき取りトマトの上に乗せる。</p>		<p>⑬バンズをかぶせて出来上がり。</p>
	<p>⑦水気を切ったたたきに塩を振る。やや辛いかなと思うくらいが良い。</p>		<p>⑭バーガー袋に入れる。トマトの水分が出ることがあるので、衣服を汚さないよう、袋から出さずに食べる。</p>