



\\ 料理研究家 島本美由紀先生直伝! //

ペーパータオル & ポリ袋のラクワザ



ペーパータオルでバターを切る

バターやチーズ、ようかんなどを切ると包丁にくっつきやすく、はがすのが大変。でも、半分に折ったペーパータオルで包丁の刃の部分を挟んで切れば、くっつきません。ちょっとしたワザでストレスがなくなりますよ。さらに、濡らしたペーパーなら、太巻きがきれいに切れます。



ペーパーを半分に折って包丁を挟むだけ!