

# とろ生チーズケーキの上手な切り方



冷凍のままカット

## STEP 1 冷凍庫から取り出して冷蔵庫に 30 分ほど置く



冷凍庫から取り出してすぐに切れそうなら切っていただけますが、硬くて切りにくい場合は冷蔵庫に30分程置きます。

※とろ生チーズケーキがかなり硬い状態のときに包丁で無理に切ろうとすると、包丁の刃先が折れる恐れがありますのでご注意ください。

※冷蔵庫に長時間放置すると生地の下側が柔らかくなって切りにくくなります。切りにくくなってしまった場合は焼き目を下にすると切りやすいです。

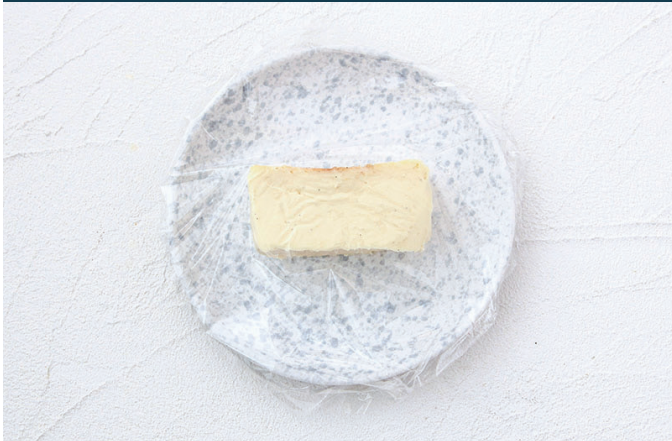
## STEP 2 食べたい大きさに切る



包丁の刃先の近くに手をのせて柄をしっかりと握り、前後に動かすようにして切ります。

※1本分を食べたい大きさに切り分けて、食べない分は1切れずつラップで包んで冷凍保存袋に入れて冷凍庫で保存しておくと、食べたい時に器に移して解凍して食べられます。

## STEP 3 器に移してラップし、冷蔵庫で解凍する



冷蔵庫で1時間を目安に解凍したら、美味しくお召し上がりいただけます。





# とろ生チーズケーキの上手な切り方



解凍してからカット

## STEP 1 食べる分だけ冷凍の状態で切る



冷凍庫から取り出した後、硬くて切りにくい場合は冷蔵庫に30分程置いてから食べる分だけ冷凍の状態で切ってください。切ったものはラップに包んで冷蔵庫で1~2時間を目安に解凍します。

食べない分は1切れずつ切り分けて、ラップに包んで保存袋に入れて冷凍庫で保存しておく、食べたい時に器に移して解凍して食べられます。

※切った大きさによって全解凍までにかかる時間が変わります。やさしく触った時に全体が柔らかければ全解凍できています。

※解凍後は冷蔵庫で保存します。1日以内が美味しく食べられる目安のため、食べられる分だけ解凍するようお願いいたします。

## STEP 2 お湯を沸かして包丁を温め、食べたい大きさに切る



包丁をお湯に10秒ほどつけて水気を拭きとってから切ると、生地が包丁につきにくく、キレイに切りやすいです。食べたい大きさに切ったら、包丁をふたたびお湯につけて拭いてから次の一切れを切るとキレイに切れます。

## STEP 3 下の面に沿って包丁を入れ、器に盛る



とろ生チーズケーキとまな板の間に包丁を入れ、包丁を器に移し、傾けて盛ります。