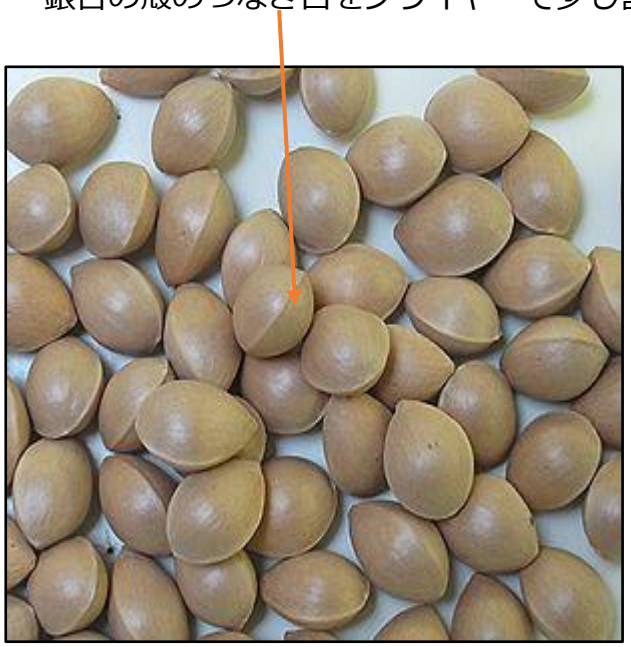
銀杏の旨い食べ方

2022/10/16　森　勇

１．　銀杏の殻のつなぎ目をプライヤーで少し割る（金槌で叩いてもいい）



２．　封筒に２０～３０個入れ、封筒の口を３つ折りにする

３．　600W のレンジで５０秒加熱し、取り出して殻や薄皮を剥く

４．　実をスーパーのポリ袋（無料で置いてあるもの）かサランラップにいれ、塩少々、ごま油を数滴垂らしてレンジで 600W で３０秒チン（封筒か紙袋でもいいが、半透明のポリ袋が最適）

５．　焼き具合を確かめる、不足なら再度レンジで 15 秒ほど加熱

→　食べごろになれば、やおら冷蔵庫からビールを取り出し、必ずコップに注いで先ずビールを軽く一口飲み、ついで銀杏を２個口に放り込みあとは流れに乗って、ビールと銀杏を交互にやればあなたにきっと幸せが訪れる・・・。