

家庭でバゲットを手軽に

美味しく食べる方法

バゲットを美味しく食べる5つの極意をご紹介します!

極意.1



バゲットは生鮮食品!購入した当日にお召し上がりください!外側のカリカリ、ザクザク感が最高です!

極意.2



カットには波刃のナイフがオススメです!切れ味が違います!



極意.3

切り方の提案。斜めだけではなく横に切ったタルティーヌ型もお試しあれ!



カットしたトマトをのせて、オリーブオイルと黒胡椒!

チーズとベーコン。オリーブオイルと黒胡椒!

バターに蜂蜜!禁断の美味しさ!

極意.4

軽くトーストしてチーズやハム、ベーコン、トマト、蜂蜜、ジャム等のお好みの具材をトッピング!!

※200℃オーブンで2~3分が目安。



極意.5

バゲットは生鮮食品なので、当日に食べきれないと判断した場合は、カットしてビニール袋に入れて冷凍庫へ。食べる時は自然解凍後、霧吹きで水を軽く吹きかけてからオーブンで焼き上げてください。

バゲットの楽しみ方は無限大!お好みの食べ方を発見してください!

家庭でバゲットを手軽に

美味しく食べる方法

バゲットを美味しく食べる5つの極意をご紹介します!

極意.1



バゲットは生鮮食品!購入した当日にお召し上がりください!外側のカリカリ、ザクザク感が最高です!

極意.2



カットには波刃のナイフがオススメです!切れ味が違います!



極意.3

切り方の提案。斜めだけではなく横に切ったタルティーヌ型もお試しあれ!



カットしたトマトをのせて、オリーブオイルと黒胡椒!

チーズとベーコン。オリーブオイルと黒胡椒!

バターに蜂蜜!禁断の美味しさ!

極意.4

軽くトーストしてチーズやハム、ベーコン、トマト、蜂蜜、ジャム等のお好みの具材をトッピング!!

※200℃オーブンで2~3分が目安。



極意.5

バゲットは生鮮食品なので、当日に食べきれないと判断した場合は、カットしてビニール袋に入れて冷凍庫へ。食べる時は自然解凍後、霧吹きで水を軽く吹きかけてからオーブンで焼き上げてください。

バゲットの楽しみ方は無限大!お好みの食べ方を発見してください!