

# セルピ工通信



第75号 2004年1月25日

発行所: **ベーカース・ブレイン**

<http://www.bakers-brain.com/>

本部/〒105-0022

東京都港区海岸2-2-6 YS海岸ビル1103号

E-MAIL [sasamoto@bakers-brain.com](mailto:sasamoto@bakers-brain.com)

発行人: 笹本正男 毎月2回10日・25日発行 (無料)

## 焼く...

猿から進化した人間が一番初めに行った料理は単純な「焼く」という作業。山の民は狩をして獣、鳥の肉を焼き、海の民は魚を焼いて食べた。どうも私は農耕の民のようだが、最近ではこの単純な「焼く」という作業に魅せられ、焼くにはワザがあり、「肉を焼くとはどういうことか、なんてことを真面目に考えてしまうのです。

塩と胡椒だけの味付けで素直にシンプルに単純に表面をカリッと焼き、噛むと皮の部分がパリッとした歯ざわりで、皮と身の間にある鶏肉独特の何とも言えない旨みがあり、「うまい!」と叫んでしまう。そんな皮付きモモ肉の旨みを引き出すワザは、「下ごしらえ」にある。鶏肉は、衛生面と風味の両面から日本酒でさっと洗い、全体の水気を丁寧

に拭き取る。厚い部分は、火の通りをよくするために、切れ目を入れる。日本酒50cc に対し3%の塩1.5gを入れた酒塩に30分程漬けるが、熟成した黒酢を2~3滴さらに加え、さらに冷蔵庫で30分休ませる。水気を完全に拭き取り脱水シートなどで包み、さらに冷蔵庫で1時間置く。



鶏もも焼き

クリスピーで燻煙効果タップリに焼き上げるには、脂受けの付いた焼き網が必要である。強火の遠火にするために、焼き網の上

焼く前に必ず常温に戻し、焼く直前に塩、胡椒

さて、いよいよ単純?な作業 = 「焼き」に入るわけだが、「強火の遠火」でカリッと

にさらに網を乗せるが、この上に乗せた網と下の焼き網の間隔が3~4cm 空くようにする。焼き網を熱し、モモ肉の皮目を下に焼きはじめる。しばらくすると脂が滴り落ち煙と炎が出始めるが、炎はすぐに消し、煙はウチワなどで肉全体を燻すように回す。身の大きさ厚さにもよるが、15分~20分じっくりと焼き、裏面は5分~10分。

焼き網は時間がかかるので焦らず、あせらず...。煙が出ると家中が次の朝まで臭くてダメ、と言う方は、ガスコンロのグリルで「焼く」。上火グリルの場合、皮を下にして、身のほうから焼く。こまめにじっくり返さず、全体に白くなった所で返し、最後に皮をこんがり焼くと、皮はパリッと仕上がる...「ああ、何て贅沢なのだ。」

(ベーカース・ブレイン代表 笹本正男)

## ベーカリー紀行「ファミレスベーカリー」

レストランで焼きたてパンが食べられることは、最近では珍しくなくなった。美味しい料理とそれを引き立てるパンは切っても切り離せないアイテム。以前に勤務していた会社の近くの Pasta 店ではランチでフランスパンが食べ放題、自家製のバターとサラダも美味しい。その店では、パンを新宿のパン屋さんから仕入れているという。

ファミリーレストランでも焼きたてパンの提供で話題を呼んでいる店舗がある。全国に300店以上を展開する「ジョナサン」である。同社の新座東店はリニューアルを機にレストランとベーカリーを併設。30坪のベーカリー店舗のうち10坪が売場。冷凍生地を使用しているものの、発酵・成形・焼成は店内で行なっている。オープン初日は60万円を売り上げ、客足が落ち着いてからも、日商20万円をキープ。ただし、「ベーカリー単店での出店は考えていない」という(Café-Sweetsより)。同店を私が訪れたのは、平日の1時半過ぎ、昼時を過ぎたためか商品は少なくなっていたものの、絶え間なくお客が訪れていた。このパンを目的にくるお客で本業のファミリーレストランも盛況。私の目に止まったパンは「ヨモギパン」と

⇒ 次号は、2004年2月10日頃発行の予定です。

## 西安のうまいもん(6) ~ 麻辣燙

うまいもん特集として「麻辣燙(マラータン)」を外すわけにはいかない(3文字目(タン)は「火」の上に「湯」。字から想像できるとおり、たいへん辛いスープで煮込むナベ料理である。もともとは四川の火鍋料理だが、ここ西安でもいたるところで食べることができる。特に、西安市街地東部の東新街沿いには夕方になると数多くの夜店が並び、たいいていは麻辣燙をやっている。

真っ赤な激辛スープと白くて旨みのある鶏がらスープ、2つの味を同時に楽しむ。「麻」も「辣」も辛いという意味の言葉だが、「麻」は山椒のように「ひりひり辛い」、「辣」は「穀物パン」。白ごまと、蒸したライ麦、小麦の全粒粉が練りこまれており、香ばしい。また、「もちもちドーナツ」はブレイン、チョコ、ムラサキ芋など種類が豊富。数十メートル先に個人店のベーカリーがあるものの、うまく棲み分けがされている様子。

「デニーズ」でもセットメニューとテイクアウトで3種の焼きたてパンを提供。注文が入ってから焼き上げる。8穀プロート、カンパーニュ、デニッシュ各180円。業種を問わず、焼きたて商品が多くなってきている。(食生活アドバイザー 関川みゆき)



仕切られた鍋に赤と白のスープが湯気を立てる。白スープはまるで舌のオアシス。



鍋の具はお好みで。写真は羊肉、牛の内臓、野菜、ヒモの様な豆腐など。



見よ!この唐辛子を! ほか山椒、豆板醤、ネギなどもいっぱい、汗だくになった。

は唐辛子のような「ツンと辛い」といった意味があるという。う~む・凄そうだ。でも「辛いもん好きのオレ様はへっちゃらさ!」と強がって、食べてみた。そしたら... シビれるう~ような辛さ! でもやみつきになるかも... (中小企業診断士 松沢裕之)

情報交換 投稿はこちらから ⇒ [カンタン! 投稿フォーム](#)

## 飲茶や点心だったらここ!

私が「点心食べた〜い!」という気分になった時直行するのは、御馴染み新宿の『東京大飯店』です。ただ、ワゴンで運搬する形式はお昼だけかも。夜は個別注文でした。美味しさは同じです。青山の骨董通り近くの『YouXian(ヨウシエン)』というお店はディナ

一の時間帯前まで点心やってます。マンゴープリン激旨です。インテリアもナイスです。

高島屋の『ディンタイフォン』は普通のショウロンポウ以外は絶対注文してはいけません! すご〜くマズい! 台湾の本店と同じ名前を名乗らないで欲しい! 青山の『糖朝』も同じ高島屋の子会社がやっているの、ど〜も行く気になれないんです。香港の本店は美味し〜いみたいですけどね。(タニウチアイさん)