

セルピエ通信



第77号 2004年2月25日

発行所: **ベーカズ・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

発行人: 笹本正男 毎月2回10日・25日発行 (無料)

焼く... (3)

昨年の年末号(73号)で旧暦の話を書きましたが、皆さん覚えていますか。旧暦では、「月」の一年354日と「太陽」の一年365日の差である11日間の閏月(うるうつき)がその年の季節の長短を決定するという話です。この中で、「今年は、この閏月が2月に入り、旧暦の元旦1月22日から5月18日までが「旧暦の春」で春が長くなり、夏の初日5月19日から8月15日が「旧暦の夏」で入梅は早く、梅雨明けは7月上旬、暑く短い夏になりそう」...こんな予想を書きましたが、先日の「春一番」が異常に早かったのも閏月との関係...?

猫の額ほどの庭から早くも沈丁花の甘い香りが漂い、花見の宴も近い。さて、祝宴の多い春、今宵の肴はヒリッとしぶれる山椒、

ピリッと舌を刺す唐辛子、「麻辣(マラー)鶏」と決めました。まず、このご時世ですから、日本酒50ccに対し3%の塩1.5g、



麻辣風味

熟成した黒酢2~3滴を入れた酒塩に30分程漬け、さらに冷蔵庫で30分休ませる。そして今回の狙いは「麻辣(マラー)風味」ですから山椒と唐辛子の香りが豊かに感じられなければいけません。そこで前処理として、仕事師は粗塩を1カップと山椒の実大さじ1、粗挽き唐辛子小さじ1の割で焦がし塩を作る。中華鍋を熱し、粗塩を入れてあおりながら焼き、次に山椒を加え玉杓子で返しながらさらにあおり、最後に粗挽き唐辛子を加え、何度かあおって軽く色づく

まで焼いて冷ます。次にバットを用意し焦がし塩を予めさきに敷き、鶏肉は皮を下にして置き、身側にも焦がし塩をふりかける(裏表で小さじ1杯くらい)。そして、これを脱水シートに包み込んで半日冷蔵庫で寝かせ塩分によって水分を取りながら、山椒と唐辛子の風味を付ける。さらに、仕事師は鶏肉のシートをはがし竹串を刺して、靴下などの小物を干すクリップの付いた物干しに竹串をクリップで挟み、1~2時間陰干しにする。これからは暑くなりますので長時間干すと腐る恐れも出てきますから扇風機などで時間短縮も可。べっ甲色に干しがあがったら出来上がり、ひと口ぐらいいに削ぎ切りし上火グリルの場合、皮を下にして身のほうから焼く。こまめにひっくり返さず、全体に白くなった所で返し、最後に皮をこんがり焼く。(ベーカズ・ブレイン代表 笹本正男)

ベーカリー紀行~「リヨンセレブ」

先日、知人に紹介されリヨングループ(セルピエのメンバーにも何名か参加されています)の新店「リヨンセレブ南行徳」へ行ってきました。事前に得た情報は東西線の南行徳駅前リヨンまたはセレブという名前のみ。駅の高架下にあるリテールベーカリーの近くで主婦に尋ねたところ「聞いた事無いわね~美味しいの?」との返答。探すこと20分、別の若い女性に尋ねると「あ、新しいパン屋さんで美味しいところですよ」と親切に教えてもらいようやく到着。駅からは2~3分のところに立地しているものの少々わかりづらい場所でした。

建物の壁面にリヨンセレブの文字。つくりは都心のちょっと洒落たベーカリーという雰囲気。新規オープン(2月9日)であり、美味しいという評判のため午後6時前で店内はレジに12~3人は並ぶ混雑ぶり。イートインコーナーはテーブルが4つ、売場より広い厨房と何箇所かに施されたモニターなど。店名や店装とは対照的に価格はリーズナブルな品揃え、パンダの顔をかたどったクッキー生地をのせたパンダパン(クリーム60円、比較的濃厚なカスタード)見た目豪華なイチゴやモンブランのデニッシュ

西安のうまいもん(8) ~肉挟~

西安で屋台散策をしていると不思議な食べ物によく遭遇する。今度は丸いパンのようなものが串に刺さって並んでいるのを発見。その周りには、肉片や野菜やらキノコやらダンゴ(?)やら、まるで鍋物の具のようなものが串刺してたくさん並べてあり、お店のオジサンが黙々と焼いているのである。

例によって、しばらくジューっと見ていたら、お店のオジサンが声を掛けてきた。好きな具を選べば、ここで焼いて、この丸いパンのようなものに挟んでくれると言う。

さっそくトライしたこの食べ物の名前は「肉挟・(ロウジアモウ)」(3文字目(モウ)が160円など。

中でも目を引いたのがスパイシーロングソーセージ(長さ70~80cm)1/4で120円。最近いろいろなベーカリーで見かけるもののこの長さはかなりのインパクト。

品揃えの多さ、リーズナブル感があり、近隣がスーパーなど生活に密着した商圈なので、今後ますます流行りそうな店舗。駅高架上は主にファストフードが立地しており、リテールベーカリーが1店舗あるのみ。客単価は5~6個で600円~700円。

(食生活アドバイザー 関川みゆき)



串刺しの具がたくさん、焼いているオジサンはなぜか背広姿だった。



丸いパン状のものが並び、インドのナンか、中近東のピタのような感じ。



具は豚肉のほかレタス、チーズ(のようなもの)と丸く大きく固い豆腐、これで5元。

は「食へんに「莫」という。なんだか中近東にありそうなピタ系のパンにいろいろな具を挟んだもので、いわば「バーガー」である。チョット辛目の味噌と醤油っぽいタレが具とパンによく絡み、とても美味しいのだ。

(中小企業診断士 松沢裕之)

次号は、2004年3月10日頃発行の予定です。

情報交換 投稿はこちらから [カンタン! 投稿フォーム](#)

美味しいチュニジア料理のお店を発見!

チュニジアといえば、サッカー・ワールドカップで日本と対戦した国として覚えている人も多いのでは? 今から2500年前、地中海貿易で権勢を誇ったフェニキア人の植民市・カルタゴがあったところが、いまのチュニジアです。イタリア・シチリア島の対岸、北アフリカにある

この国は、青い海と白壁の家並みが素晴らしくヨーロッパ人のパカンス先として人気。そんなチュニジアの郷土料理が食べられる店「ハンニバル」に行ってきました。名物「クスクス」はもちろんだ、特産のピリ辛ソーセージ「メルゲーズ」をトマト、ハリッサ(唐辛子のみそ)、にんにく、卵、オリーブで煮込んだ「オジャ」も美味。地元ワインも豊富でした(チュニジアはロゼワインが良い)。オススメです! JR新大久保駅そば(03-5389-7313) <http://www.hannibal.cc> (HIRO)