

セルピ工通信



第 8 8 号 2004年8月10日

発行所: **ベーカーズ・ブレイン**

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

本部 / 〒160 - 0023

東京都新宿区西新宿7 - 1 - 7 - 420

食文化交流振興会 内

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)

いぶす・・・(5)

87号の【前処理・下ごしらえ】【ふり塩法】【たて塩法】をオサライしてください。【塩抜き】せっかく塩漬けたのに塩抜きをするの？なにか無駄なような気もしますが、この作業で過剰に浸透した塩と一緒に腐敗しやすい成分や生臭さの成分を洗い流して味を調える大事な役目があります。作業は流水や薄い食塩水に浸して行いますが、流水がベストでそのときは材料に直接水が当たらないよう器の中を水が流れる状態に行います。塩の脱水効果は、食塩水10%の濃度で食品に含まれる水分が約66%になり、35%では54%位の脱水効果があるようです。この時の塩抜きの時間は、素材の種類や大きさによって異なりますので経験を積んでいい塩梅を見つかるしかないでしょう。



燻煙 - ガス台

乾燥させますが、この方法は2種類で文字通り、風乾は材料の水分をよく拭き取り直射日光を避けてホコリ、虫などもつきにくい場所に自然乾燥させればよるしい。乾燥の程度は全体にやや乾燥しているくらいが目安で、大きいものなら一晩、小さいものなら数時間。

くから行われてき【燻煙】ですが、現在燻製を造る過程で乾燥の目的は材料の表面の水分をできる限り取り除く、という意味合いが強くなりました。方法としては塩抜きのあと乾燥

しかし、都心のビル街やマンションではなかなか条件が合いませんから、冷蔵庫を利用するのがよいでしょう。

【燻煙】いよいよ燻製製造最後の段階に入りますが、ここで先日大成功した私の最新超ズボラ燻製？成功例を皆さんに披露……。我が家の焼鳥に付いては本通信81号の「レバー焼き」で紹介しましたが、焼きの場面で「ならチップ」の燻煙を使ってレバー特有のあの匂いを取り除こうとトライしてみました。グリル皿に「ならチップ」を敷き詰め、充分(3分~4分)に温め、匂いが出はじめたタイミングで焼鳥を入れるのですが、充分に燻煙させるためと上火で焦げるのを防ぐために最初は焼鳥の上をアルミホイルで被いながら焼いてください。レバー特有のあの匂いは全く無くなり、美味、美味。

(ベーカーズ・ブレイン代表 笹本正男)

ベーカリー紀行~「食のテーマパーク」

最近、食のテーマパークが増えていきます。横浜のカレー、ラーメンに始まり、昨春秋に自由が丘にオープンしたスイーツフォレスト。そして、ナムコ・ナンジャタウン(東京池袋)。どちらもナムコが企画・運営を行うテーマパーク。現在は餃子、アイス、プリン博覧会(全国から200種類のご当地プリン)そして7月23日から始まった「東京シュークリーム畑」と、家族連れやカップルとも楽しめるイベント。夏休みということもあり賑わっていました。

プリン博覧会では卵や牛乳の素材にこだわった定番プリンから、野菜・果物を使ったバラエティー溢れる商品のほか、変わりダネとしては納豆を入れた納豆プリンまで??シュークリームは福岡、神戸、長崎、千葉、北海道、東京港区の6店舗が出店中。中でも話題になっているのがプロバンス(千葉)の「プリンのかくれんぼ」(480円)と、アトリエドリーブ(東京港区)の24cmの大きさの「エクレール」。こちらの商品はテイクアウトが出来ないため購入を断念。このほかシュークリームミュージアムでは全国から70種類が大集合。今回私が購入したのは、あれこれ迷った末に、和風シュークリーム

馬來屋台天国(11)~ニョニヤ料理

マレーシアが英国植民地時代、鉄道敷設の労働者として多くの中国人が移民してきた。中国人がマレーシア人と結婚すると、中国人の男はババ、女はニョニヤと呼ばれた。こんな背景から生まれたのが、マレー料理と中国料理の混血料理である「ニョニヤ料理」だ。ココナッツ、ライム、ハーブ、スパイスなどを多用する。まさにマレー料理と中華の特徴が見事にミックスされた料理だといえよう。ちなみに、第85号で紹介した「ラクサ」もニョニヤ料理である。

右の写真で紹介するのは、ニョニヤ料理の代表的メニューのひとつである「オタオタ」。

(生クリームにごまと大納言が練りこまれている) 米粉を使用したソフトシュークリーム、まっ黒シューの3種類。和風シューはあっさりとしてなかなかGOOD! 男性客もお土産にプリンを選んだり、シュークリームをほおばっていたりと楽しんでいる様子。

こうした食のテーマパークの企画を担当している女性は全国各地を回り、店舗以外での販売を拒む店主を口説いて出店にこぎつけているのだとか。そんな努力から、ヒット企画が生まれているようです。

(食生活アドバイザー 関川みゆき)



出てくる時バナナの皮に包まれている。ほのかに香辛料の香りが……。なんだか、ワクワク。



皮を開いてみた。これがオタオタ。一見、玉子焼風だが実はやわらかいカマボコのような味。



味はカレーみたいで、アジア料理好きには大変美味。やわらかいので、ご飯にかけてもGOOD!

香辛料と香味野菜で味付けした魚のすり身を、バナナの葉に包んでオープンで焼き上げた料理である。マレー近海で獲れる新鮮な魚とマレー伝統の香辛料が織り成す複雑な味に、ちよっぴりオタオタしてしまいそう(?)

(中小企業診断士 松沢裕之)

次号は、2004年8月25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](#)

高級フルーツティー詰め合わせが当たる懸賞キャンペーン実施中!
あったらいいなをカタチにするサイト「マイデザイン」では今、イタリア・エッセーレ社の高級フルーツティー詰め合わせ(ピーチ、レモン、アップル各500g入)が20名様に当たる懸賞キャンペーンを実施して

います。皆様、お知り合いの方々にもぜひ、教えてあげてください。
また、「マイデザイン」のセレクトショップコーナーでは今、イタリアの本格チョコレートドリンク「[チョコオ](#)」の限定販売を行っています。本場イタリアで愛される濃厚なデザート感覚の味。厳選されたカカオの香り、生チョコを食べているような食感はプロから高い評価を受けています。プロ仕様のため通常、店頭販売されていない「チョコオ」

を、50名様限定で販売中です。どうぞご利用ください。
([マイデザイン](#) / エフ・プラットフォーム株式会社)