



① 冷ました出汁 2ℓ に、パールアガー 50g をだまにならないように少しずつ加えながら攪拌する。



② ①の出汁とパールアガーをよく混ぜ合わせる。



③ ②によく溶いた全卵八個分を少しずつ加えながらよく混ぜ合わせる。



④ ③をポットに移し入れ、器に適量注ぎ入れて冷し固める。



調理の工夫

パールアガーは、カラギーナンという海藻とローカストビーンガムというマメ科の種子が原料で、ゼラチンや寒天と比べて透明度が高く常温(三〇〜四〇℃)で固まり、常温でも型くずれしない特性がありますので、その特性を活かして玉子豆腐をつくりました。

玉子豆腐や茶碗蒸しは、卵がもっている凝固作用で加熱すると、卵白が五八℃で固まり始め八〇℃で完全に固まり、卵黄は六五℃で固まり始め七〇℃で固まります。ここでは凝固させるためにパールアガーを使っていますので、ある程度冷ました出汁に加えてよく攪拌してから、よく溶いた溶き玉子を加えて混ぜ合わせ器に注ぎます。そのまま常温においても一〇〜一五分で固まりますが、冷蔵庫で冷やすと口当たりがよくなります。

割の目安は、茶碗蒸しと同じくらいの一对三を基本にしています。今回は前菜の一品として六〇人前を、出汁二ℓ、卵八個、パールアガー二%弱(全量の)で合わせます。

前菜

玉子豆腐
雲の芽丹
木の焼
玉子糺紗老
才巻海老
二色チーズ
菜の花胡麻団子



武田 博行
料理研究家 比呂武
創コーポレーション
和酒和肴 せんごく

パールアガーで玉子豆腐

当店のコンセプトは、新鮮な産直の旬の魚介類や野菜に肉類など素材にこだわりのひと手間工夫した料理と、季節限定や入手難な希少の日本酒に焼酎、国産の地ビール、ウイスキー、ワインをとという、美味しい料理には美味しい酒で楽しんでいただきたいというものです。

どんなに美味しいものでも売れ残りや余りが出るのを考慮に入れながら、その先の調理法を工夫して食材のロスを出さないのが一人前の料理人だと思います。それと同時に、現代は人手不足であるとともに人件費も削減されている状況なので、効率的に大量に調理できる調理法も考案していかなければなりません

雑誌の企画のための調理ではなく、当店で日頃の営業で提供している調理の工夫を紹介させていただきます。

今回は、パールアガーを使って、割さえわかれば手間がかからずに短時間で、しかも大量に誰でもつくれる玉子豆腐を紹介いたします。



和酒和肴
せんごく

〒170-0013
東京都豊島区東池袋
1-12-10 ヤンズビル 6F
TEL : 03-5391-7376



助手
水野谷 雄平さん



助手
村田 和枝さん

<器協力> 豊栄
新宿区北新宿 4-13-10
TEL : 03-5386-8391