



① 鮑にひたひたぐらいに酒をかけて強火で煮る。



② 沸騰してきたら中火にして煮汁を鮑にかける。



③ 酒が煮詰まったら残りの煮汁を鮑にかける。

実は、下処理した鮑を鍋に小口切りにして敷きつめた大根にのせ、酒を加えて柔らかく煮にかけていたのですが、うっかりそのままにしてしばらく忘れてしまひ、慌てて火を止め鍋の中を見たときには、時すでに遅しで、大根からも水分が出てしまい大根が焦げた状態でした。鮑

も写真のようにちよつと茶色く焦げたような感じでした。酒を入れただけでは煮切り酒を通り越して水分がとんで酒のエキス分だけが残って、見た目と匂いがカラメルのような感じで香ばしいので、そのままでもけっこういけますが、酒の肴ということではいろいろ試してみた

ところ、山葵で食べるのが一番合うと思います。酒で長時間煮ていますから保存も利きますので、商品化して「酒焦がし鮑」として提供しています。商品化した場合の工程は、カット写真のように大根を敷かず直接酒だけで、初め強火で酒を煮切



調理の工夫

酒焦がし鮑

当店のコンセプトは、こだわりの食材でお酒にマッチした和を基調にした創作料理を提供しつつ、敷居の高くない居酒屋感覚でご利用頂ける店を目指しています。

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、本当のところは料理人として恥ずかしい話で、人前で披露できるような料理ではないのですが、日本酒の好きなお客様から「ちよつと変わった味付けだけれどこれ酒の肴としていけてるよ」と言われた、うっかりミスの失敗から生まれた一品を紹介いたします。

るように酒煎りし、沸騰してきたら中火にしてお玉で鍋の汁をすくって鮑にかけてながら詰め、酒が少なくなったら火を止めて最後のエキス分をすくって鮑にかける。

さらに、ひと工夫する場合には、出汁でもどしてからスライスして、煮鮑ということでも提供できます。



武田 博行
料理研究家 比呂武
(株式会社 DCREATE)



たいまる
鮮魚鮮菜 鯛縁

〒350-0231
埼玉県坂戸市泉町
3-3-8 108
TEL : 049-299-6653

