

揚物
甘鯛、鱈、水揚げ、赤皮、黄皮、すだち、隠元



調理の工夫

テイクアウト用の揚物



武田 博行
料理研究家 比呂武
(株式会社 DCREATE)

当店は、こだわりの食材でお酒にマッチした和を基調とした創作料理を提供しつつ、今年五月の移転を機に、喰い切りのコース料理を柱とした、本格和食料理店として新たにスタートいたしました。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。



調理補助
佐々木 直也さん

今回のテーマも、新型コロナウイルス禍による緊急事態宣言が解除されたにもかかわらず、一朝一夕には以前の状態には戻れない状況が続いていて、依然出口が見えない中を試行錯誤していますので、お客さんを待っているというスタイルではなく、こちらからお客さんのほうへ出向いていくという発想のスタイルに変えていくということで、仕出しに使える調理の工夫の第四弾を考えてみました。

弁当ということになりますので、主菜としては揚物、煮物、焼物が考えられますが、冷めても美味しく食べられ、しかも原価が抑えられる食材を使わなければなりません。最大の苦境に、より実践的で経営的に則しているような角度からのアプローチが求められていると思います。とにもかくにも、とりあえずこの情

況を乗り越えて事業を継続していくための実践的な料理づくりの視点から、今回は時間が経過してもへたらない揚物を考えてみました。

数ある料理の中で出来立て、カウスターの天ぷら屋さんが流行るように、特に揚物は揚げ立てに叶うものはありませんね。しかし、仕出し用の揚物といえ、揚げたから食すまでにはフーテンポもスリーテンポも遅れ、ことに油と相性の良い茄子などの野菜の揚物に至っては、衣も食材も油を吸いすぎて全体に回ってしまい、へたつてから食べるといって最悪の状態で食えることとなります。

仕出しや弁当では、どうしても時間が経つてから食べるとなるとどの食材でもへたつてしまいますので、どうせなら食材を先にへたらせてから工夫すればよいのではないかと、逆転の発想を試みてみ

ました。それは、油を調味料の一つとして考え、仕上げに油通しするというイメージで、かるく煮含めた食材を油通しするという「煮揚」とでもいうことになるとかと思っています。

実際の調理としては、かるく煮含めた食材をよく気上げて水気をとばし、衣を付けて油でコーティングするとう感じます。食材によって油の温度を一六〇℃から一八〇℃の間でサッと油通しします。

揚物の感覚のように油に浸して揚げていませんで、油が泣いたり、油でへたすることもありませんから、見栄えもよくなる揚物だと思います。

ただし、茄子のように油を吸いやすい食材や、水っぽい野菜は不向きです。



鮮魚鮮菜 鯛縁 (たいまる)
〒350-0214
埼玉県坂戸市千代田 1-1-35
TEL: 049-299-6653

