

JSC Connecting Japanese  
オンライン料理教室「当地で出来る季節料理」



前半「飾り稲荷寿司」  
後半「鴨南蛮蕎麦」

2020年11月18日(水) 20.00~21.00

講師：ギブソン 有以氏

**チャットボックスのコメントへの回答：**

A： 油揚げは煮る前に湯抜きはしたほうがいいでしょうか？

返信： 油抜きします。熱湯で1, 2分茹でて水気を切って下さい。絞るときも両手で優しく絞ると破れにくいです。

B： 寿司桶はイギリスで手にはいりますか？

返信： souschef.co.uk というサイトで売っているようです。もしなければローストするときに使うような大きめのバットでも代用できます。

B： 鴨肉にふるコショウは黒か白どちらがいいですか？

返信： 黒の方が良いです。黒胡椒は肉の臭みを消す効果があります。

B： すみません、音がブリブリという感じの雑音だらけで聞こえません

返信： 申し訳ありませんでした。こちら側には雑音が入っていませんでしたが、今回はそのようにならないように対処致します。

D： カモが焼けたと判断するコツは？

返信： 皮の反対側の肉を指でつついてみて、弾力感で判断します。親指と人差し指をくっつけたときの親指の付け根内側の弾力感がミディアムレア、親指と中指をくっつけたときの弾力感はミディアムとよく似ています。

E： 薄口しょうゆはスーパーでも買えますね。

返信： 売っているんですね、ありがとうございます。

F: だしはだしパックで代用できますか？かつおぶしは高い。

返信: もちろんだしパックで代用できます。

G: レシピの返しの分量は薄口ではなくこちらのお醤油ですか

返信: そうです。こちらのお醤油の分量です

薄口醤油の場合は「薄口醤油 100ml、みりん 100ml」

普通の醤油の場合は「醤油 50ml、みりん 100ml、塩 小さじ1と半分」です。

薄口醤油大さじ(15ml) = 醤油大さじ半分(7.5ml) + 塩小さじ 1/4

G: 今日のレシピには出てこなかったですが、料理酒はどちらのものをお使いですか？

返信: 中華スーパーで売っている「米酒」というものを使っています。

H: 煮干しは何処で入手できますか

返信: 中華スーパーで売っています。売っているときと売っていないときがありますが。

E: ありがとうございます。www.tengusake.com という会社がイギリスにありいろいろなお酒が買えるようです。

返信: ありがとうございます。他にも Master of Malt, Whisky Exchange, Natural Natural というサイトでも日本酒が買えます。Japan Centre も色々売っています。