

「鳥松風」 &
「スモークサーモンの大根巻き」

2020年12月15日(火)

20.00~21.00

講師: シンプソン香麗 氏



質問への回答・コメント:

《材料について》

鳥松風

- “鳥ひき肉”はターキーでも良いです。
 - ハラール(Halal)食材、アラブ・イスラム系の食材店のお肉部門でもターキーは手に入りますし、ひき肉にしてくれます。イスラム教モスクの周辺で通常ハラール食材のお店は見つかります。
 - エディンバラのお肉屋、サンダーソン(Saunderson's)もひき肉にしてくれます。
- “生生姜”は八百屋やTescoなどスーパーで手に入ります。
 - チューブ入りのものは他のものが混ざっているので、オーブンで焼く料理とかであれば代用しても良いかもしれませんが。火を通さない料理の場合は生生姜を使うのをお勧めします。
 - ハラール(Halal)食材のお店では おろし生姜やおろしニンニクなども売っています。
- “ケシの実”は当地では黒のものしか見かけません。
 - 今回使用した白いケシの実日本から買ってきました。
 - 白ゴマで代用できますが、擦りゴマにした方が風味です。
- “味噌”は十穀味噌(白みそ)を使っています。
 - 赤みそでもよいですが、色が少し濃くなります。
 - 麦みそ、試してみてください。

スモークサーモンの大根巻き

- “ゆず”は当地では見たことはないのですが、なかに巻くのはレモンの皮で代用しました。
 - 嫌いでなければ、ライムの皮で代用してもよいです。
 - ゆずの木は売っていますが、家の中でないと育たないようです。
 - (フロアから)木を貰って3年ぐらいで実がついたという話も聞きました。
 - (フロアから)ことわざで、「桃栗三年柿八年、柚子の大馬鹿十八年」というのがあります。追: 更に長いものは「桃栗三年柿八年、梅は酸い酸い十三年、梨はゆるゆる十五年、柚子の大馬鹿十八年、蜜柑のまぬけは二十年」

- “ゆず”は韓国食材の柚子茶(瓶詰め、柚子の砂糖・はちみつ漬け)が手に入ります。
 - スーパーで売っているので、柚子の香りの甘酢にするなど試しては。
- “酢”は米酢をつかっています。
 - 穀物酢やアップルサイダービネガーの代用でも美味しい甘酢になります。
- “大根“について（前回 12 月 8 日のメモより）
 - 大根はASDAや町の青果店で買えます。他、中華系、アジア系、インド系の食材のお店を覗いてみてはどうでしょう。
 - 大根の選び方は：
 - ・新鮮な大根は、葉っぱの付け根が青々としているのを選ぶことです。
 - ・太さは、あれば太いものを。
 - ・大根は葉に近いところが甘い部分で、先に行くにつれ辛くなっていきます。
 - 甘い部分はサラダや大根おろしなど生で食べるするときなど、辛い所は煮物やお味噌汁の具など火を通すものに使うと良いでしょう。

《甘酢の保存期間、再利用》

- 甘酢の保存期間、一ヶ月ぐらいは大丈夫です。
- 甘酢の再利用
 - ・魚の甘酢漬け、保存できます。他、南蛮漬けの料理に使用できます。
 - ・大根、ビート(Beet)、ニンジンなど野菜全般をつけるのも美味しいです。野菜は生で漬けます。おすすめ野菜は、カブ、ガーデンキュウリ などです。

《料理のコツ》

鳥松風

- 片栗粉がなければ、加えなくてもよいです。コーンスターチで代用すると硬くなりすぎてしまいます。
- オープンは 200℃、十分に温度が上がってから入れてください。
- タレは鍋で 2-3 分、沸騰して来たら火をとめます。

スモークサーモンの大根巻き

- 大根の塩水への下漬は 30 分ほどです。
- かつら剥きのやり方は、
 - 包丁は上下に動かすだけで、大根を回して動かします。練習のみです。
 - 今回の大根巻きは多少厚めのかつら剥きでも大丈夫です。

《スモークサーモンを使って》

- 手巻きずしで、スモークサーモン、チーズ、キュウリ。
- スモークサーモンにヨーグルト、レモン汁をかけるのもおいしいです。
- スモークサーモンとチーズ・クリームチーズなどとの相性は良いです。日本料理ではなくなるかもしれませんが・・・

□ (フロアから)

- スモークサーモンとアボガドの丼。わさび醤油と海苔で。
- スモークサーモンと玉ねぎのマリネ、
- クリームチーズに刻んだディル(Dill)をいれて、クラッカーとスモークサーモンを合わせておつまみに。

《ワインの話題》

- 鶏肉料理なら白ワインがよいかと思います。
- 東ヨーロッパからのワインは比較のお手頃値段ですし、美味しいです。ルーマニア産やスロバキア産のものなど ASDA やLIDL, ALDIで探してみてもいいでしょう。
- (フロアから)
 - トルコや、カッパドキアのワインも美味しいですが、当地では手に入りにくいかも。
 - Calusari Pinot Noir、お勧めです。