

料理人の技

今回「伊勢廣」京橋本店3代目、星野進哉さんが伝授してくださったのは、「家庭でできる焼鳥」。肉類に限らず、魚介類や野菜類を炭火で焼き上げることで素材のうまみをより引き出すことができるそうです。野外でビールとともに楽しみ下さい。

素材は市販のもので、お店で出しているものとは別のものです。



【材料(2人分)】

市販の焼き鳥用セットの肉類、芽キャベツなど

【道具】

備長炭(柔らかい備長炭では、炎が出て焼ける前に焦げてしまうので、できれば紀州のものを。)、網、七厘

映像では、七厘と網の間にお店で使われている棒状の鉄筋を使用。ホームセンターで売っているものを代用可能です。なお、伊勢廣では、七輪、備長炭(ケース付)、鉄筋、しお、タレのセット販売も行っています。



手をそえながら、うちわで横から扇ぐ。火が均等にまわるように、串の位置を変えながら焼く。



七厘の内部に備長炭を入れ、炭をおこす。火をおこす時には、炭に隙間があった方がよいが、焼く時には、炎が出るので隙間をなくす。



焼き上がったら、うちわを上から下に振り下ろして火を止める。

他の素材も同様に炭火でお楽しみ下さい。



材料に塩をまぶし、よく火が通るよう網の中央へ置く。



あいがもなどで、脂をおとしたい時には、脂面に切り身を入れて下さい。