

料理人の技

今回、金田中3代目岡副真吾さんが伝授してくださったのは「豚角煮みぞれがけ」。直伝の技をひと手間加えることで、作りおきや市販の豚の角煮が、驚くような逸品に生まれ変わります。金田中の味に是非挑戦してみましょう。



160度のサラダ油に角煮と里芋を同時に入れ、ゆっくりと揚げます。
※こんがりと揚げ色がつくまで揚げ、中まで温めましょう。

BACK

NEXT

「豚角煮みぞれがけ」



NEXT



みぞれ出汁は、かつお出汁7合、味噌0.5合、淡口醤油0.8合、濃口醤油0.2合で合わせ、沸騰したら、ほうれん草、大根卸しの順に入れます。
※大根卸しを入れ、ひと煮立ちしたら、火をすぐ止めます。

BACK

NEXT

(材料：4人分)



豚の角煮・・・3センチ角8切
ほうれん草・・・1束
里芋・・・大2個
大根・・・5分の1本
あさつき・・・少々

BACK

NEXT



揚げた角煮と里芋を器に盛り、みぞれ出汁を上からたっぷりとかけ、更に上から刻んだあさつきをかけて彩りを加えます。

BACK

NEXT



豚の角煮と里芋に片栗をまぶします。
※まんべんなく片栗粉をまぶしたら、よくふつておとします。

BACK

NEXT

●料理人からアドバイス

豚の角煮から自宅で作る場合は、水戻しを丹念に。水からこつこつ煮込むのが、余分な油を抜き、柔らかさと美味しさの決め手となります。里芋はじゃがいもでも代用できます。

BACK