

# 料理人の技

「松楽」3代目、石原一弘さんが伝授して下さったのは、「ヒレカツのおいしい揚げ方」です。創業以来「冷めてもおいしいヒレカツ」として絶大な人気を誇る老舗の味を伝授していただきました。おいしく揚げるコツは、生パン粉を使うこと、油の温度を見極めること、揚げるときに余分なパン粉かすを除くことです。



【材料(約2人分)】

国産豚ヒレ肉300g位、塩、こしょう各少々、衣(小麦粉、卵、生パン粉各適量)、揚げ油適量、トマトケチャップ、マスタード、ソース(好みで)各適量  
その他(添えるもの):  
キャベツのせん切り、ブチトマト、パセリ



揚げ油を鍋に入れて中火にかける。  
パン粉を入れてみると、ス〜ッと上がってきて中央に寄ってきたら揚げ時なので肉を入れる。



豚肉は繊維に垂直に切り、両面に塩、こしょうをまんべんなくふる。

※厚さは薄すぎず厚すぎない3cmくらいが、おいしく揚がる大きさです。



揚げているときに余分なパン粉が浮いてくるので、これを丁寧に取り除く。  
カツのパン粉があまり固まらないうちは、パン粉がくずれてしまうので、あまり触らない。

※余分なパン粉と一緒に揚げていると、油が劣化してしまいます。  
丁寧に取り除く方がおいしく揚げられます。



軽くふるっておいた小麦粉に豚肉をまんべんなくつけ、余分な粉をはたき落とす。



両面が色付いたら取り出し、軽く油をきる。

※写真のように中央がほんのりと薄ピンク色になると、もっともおいしい状態です。  
盛りつけなどを行なっているうちに、この中央部分にも余熱で火が通ります。  
揚げ過ぎると肉が硬くなるので注意しましょう。



よく溶いた卵に2の肉をくぐらせる。  
豚肉を生パン粉にまんべんなくつける。

※肉を上から軽く押すよう(つぶさない程度)にして、しっかりとつけるのがポイント。  
ただし、つけ過ぎには注意しましょう。



キャベツのせん切り、ブチトマト、パセリなどと盛りつけ、トマトケチャップ、マスタード、ソースを添える。