

セルピ工通信



第 80 号 2004年4月10日

発行所: **ベーカース・ブレン**

<http://www.bakers-brain.com/>

本部 / 〒105 - 0022

東京都港区海岸2 - 2 - 6 YS海岸ビル1103号

E - MAIL sasamoto@bakers-brain.com

発行人: 笹本正男 毎月2回10日・25日発行 (無料)

焼く・・・(5)

炎で焼くのではなく熱(遠赤外線)で焼く焼き鳥は、長時間ハイカロリーを維持し持続力が長い備炭炭がベスト、表面が焦げずに中はいい状態が火が入ります。いい焼鳥屋の見分け方「チェックポイント」の基本でしょう。

今回は、ほかにもあるチェックポイントを試してみよう。

清掃が行き届いてない店は論外、特に味と順番を決定する熱源の焼き床が仕事のしやすい環境になっていない店は落第。焼き鳥でパサパサになるのは、焼き方の問題ですから見た目に良い材料を使っても落第。こんな店でレバー、正肉、葱間などを焼かせたら悲劇の始まり。

焼き鳥は焼き手の創意工夫と経験から全てが始まり、焼き手の考えがはっきりと出るので、馴染みの店に行っても古参の職人さんで自分の好みを知っていて私の舌に挑戦する



当りや

人に当たれば、「至福の一日」、逆であれば「地獄」。

レバーのレアを注文して外側がパーンツと張っていて中がトロ〜と甘い・・・こんな

店は切って刺す処理時間が早い。逆に、触っている時間が長いと温度が上がってレバーを虐めるのだ。

皮を刺す時は、表側は全て表、裏側は全て裏と、全部同じ面で刺してある。そして仕事人は表面の方はカリッカリに、裏側はジューシーに焼く。古参の職人と新人は気迫が違うから煙の出方も違う。

(ベーカース・ブレン代表 笹本正男)

「当りや」

中央区銀座3 - 5 - 17 TEL 03-3564-0045
平日 16:30~23:00 (L.O.22:15)

祝日 16:00~22:30 (L.O.21:45) 日休
銀座3丁目ガス灯通り沿い、洋食煉瓦亭の隣

ベーカリー紀行~「神戸へ」

先日の関西視察の際、足を伸ばして神戸へ行った。神戸は初めてだったので、朝早くから三宮付近のパン屋さん散策からはじまり、三宮駅近辺の有名店、百貨店など、タウン情報誌を片手に歩いた。知人の話によると、同じ港町でも横浜はフランスパンで、神戸はドイツパンが多いとか。さすが、パンの文化が長い神戸だけあって、街のいたるところにベーカリーが。新幹線の時間を気にしつつ見られる店舗数には限りがあったのが残念。

そんな中で、印象に残った店舗が数店舗。まずは小豆食パンを売っていた間口一間ほどの小さな店舗。地元では人気店ということで、朝から女子大生風のお客が朝食の調達をしていた。宿泊したホテルに近いところでは、山食パンが有名な「いすゞベーカリー」そしてデニッシュや細工のきれいなパンが売られている「ブーランジェリーコムシア」。こちらはレストランも併設されており、昼前なのに、レストランもベーカリーもたいへん混雑していた。この店で気になった商品が、海藻フランスパン(フランスパンに海藻の粉を混ぜたもの)。パンの表面に粉で描かれた「たこ」や「いか」のイラストがとてもかわい。

馬來屋台天国(3)~海南鶏飯

「海南鶏飯(ハイナンチキンライス)」もマレーシア屋台の代表的な料理だ。マレー語では「ナシ・アヤム」と呼ばれることもある。鶏がらスープで炊いたご飯に、蒸し鶏またはローストチキンの切り身を添えた料理で、シウガ汁あるいは赤くスパイシーなタレがつく。中国南部、ベトナム沖のトンキン湾に浮かぶ海南島(中国の海南省)から南下した海南人が考案した料理なのでこの名がついているが、海南島の料理というよりも、シンガポールに移住した海南島出身の南洋華人によって生み出された料理だと言う。マレーシアでも、チャイナタウンを歩いていると

北野町の周辺ではパンがパイキング形式で食べられるところもあり、街全体がパンの競合地域という印象。このほか、神戸でぜひ行きたかった店舗としては古い教会を改築した「フロインドリーブ」。1Fがパンとクッキーが売られている店舗で、2Fはレストラン。店舗に着いたのが午後3時を過ぎていたため、残念ながら商品がほとんどなく、サワーライブレッド(ライ麦50%)を買っただけだった。今度来たときは、時間をかけてゆっくりと見たいと思う。

(食生活アドバイザー 関川みゆき)



ベナンのチャイナタウンで食べた海南鶏飯。肉厚でとても美味かった。4.00RM=約120円。



ベナンの屋台で食べた海南鶏飯。写真上のものより肉厚ではないが味付けが美味だった。



店によって形態が多少異なる。クアラルンプールで食べたものはご飯と鶏肉が別々だった。

お店や屋台の軒先に鶏肉がつるされているのをよく見かけるが、そこでは海南鶏飯を食べることができる。鶏肉のジューシーさと、鶏がら風味のライスとのハーモニーは絶妙。いちど食べると、きっと誰もがクセになる。

(中小企業診断士 松沢裕之)

次号は、2004年4月25日頃発行の予定です。

情報交換 投稿はこちらから [カンタン! 投稿フォーム](#)

冷凍パンの美味しい食べ方や利用の仕方を教えて!

食パン(イギリスパン)を朝食に食べています。ハンパに残った食パンはもったいないので冷凍していますが、一度冷凍してしまうとどうしても味が落ちるので、冷凍庫に「残りパン」が増えて困ります。

おいしい冷凍パンの食べ方、もしくは利用の仕方のアイデアがあれば教えて下さい。よろしく願いいたします。(むーみんさん)

むーみんさん、お便りありがとうございます!

どなたか、よいアイデアありませんか? ぜひお便りください。ご投稿はカンタンです!

[投稿フォーム](#)

「上海製菓・製パン市場の最新事情」視察ツアー(5月28日~6月1日)