

セルピ工通信



第 87 号 2004年7月25日

発行所: ベーカーズ・ブレイン

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

本部 / 〒160 - 0023

東京都新宿区西新宿7 - 1 - 7 - 420

食文化交流振興会 内

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)

いぶす・・・(4)

燻製を造る工程は、何を造るにも同じなのですが仕込み、【前処理・下ごしらえ】といわれる作業が必要で、これをいかにいかに処理すると腐敗を起こす原因となり、取り返しのつかない事になります。【肉類】前処理は余分な脂肪やスジ、血管、小骨などを取り除き、大きさも食べやすい大きさに切り、塩漬けのときに塩が良く染み込むように、金串などで表面を突き刺しておく。脂肪は多すぎると乾燥が思うように進まなかったり、肉が脂焼けを起こしたりします。逆に少なすぎると、出来上がりがパサパサになってしまうので丁寧に時間を掛けて処理してください。【魚類】大きさによって2枚・3枚にさばき、エラや内臓をキッチンと処理し腐敗を防ぐのは常識ですが、血合いの処理を忘れることが

多いので充分注意してください。

さて、次は保存と味付けを高める【塩漬け作業】ですが、誤解しないでください。塩には防腐作用がありません。塩の浸透作用によって材料から水分が取り除かれ、細菌の繁殖に必要な水分が減少するので防腐効



ハム、ソーセージ

果が出るのですが、塩の浸透作用だけでは活動を停止させる事のできない耐浸透性細菌という細菌もいますので、塩漬けが万全と考えるのは危険です。しかし、塩には肉の発色を良くさせる効果や、弾圧性・風味を上げる効果もあり、塩漬けの方法も大きく、「ふり塩法」と「たて塩法」のふたつに分かれます。

【ふり塩法】とは素材に直接塩を振り掛け、擦り込む方法です。簡単に脱水効果も良いので冷燻法(スモーカー内部の温度が低い)のような長期保存を目的にした燻製づくりによく使われる方法ですが、塩を均等に浸透させることが難しく脂肪分が多い素材では脂焼けを起こす原因にもなりますから注意が必要。塩の使用量は素材重量の5~10%が目安ですが、塩漬け期間は冷燻法では約1週間、温燻法なら一晩。

【たて塩法】味を重視する温燻法(スモーカー内部の温度が高い)で造るときに使われる方法です。ソミュール液と呼ばれる10~15%の食塩水(水1リットルに対し塩100g~150g)に素材を浸して漬け込む方法で、素材が空気に触れないため脂肪分が酸化しにくいので味がよく出来上がります。

(ベーカーズ・ブレイン代表 笹本正男)

ベーカーリー紀行~「大豆パワー」

豆乳をはじめとした「大豆パワー」が最近注目されています。高たんぱく低カロリーという事でダイエットに使用されたり、健康ブームでカフェのメニューに加わったり。

大豆の成分である大豆イソフラボン、ペプチドというものも多く含まれる食品がいろいろ発売されています。大豆イソフラボンは味噌のCMなどで耳にした方も多いでしょう。大豆ペプチドはたんぱく質とアミノ酸の中間的産物です。食品中のたんぱく質がアミノ酸に分解されますが、すべてが分解されるわけではなく、いくつか結合したものがペプチドです。機能としては、1つ目に基礎代謝の向上があげられます。基礎代謝とは人の体温、呼吸、内臓の働きなど生命維持に必要なエネルギー量のことです。基礎代謝が低下するとカロリー消費が鈍り体内に蓄積されてしまいます。大豆ペプチドが加わった食事を摂ると基礎代謝が回復するといわれています。2つ目として、血圧上昇抑制や、血中コレステロールの低下作用も期待されています。大豆ペプチドは味噌、しょうゆ、納豆などの発酵食品にも含まれています。ただし、食品に含まれるペプチドはごくわずかな量で、食品だけで摂取するには限界があります。食物

馬來屋台天国(10)~武莫查查

日本の夏も暑い、マレーシアも、暑い。暑い中を歩いていると、疲れを癒すために、冷たくて、甘いものが食べたくなるものだ。マレーシアの屋台には、そんな欲求を満たしてくれるデザートやドリンクを売っているお店もある。アイスカチャン(かき氷)、豆乳菓子、羅漢果ジュース、龍眼ゼリーなどどれも美味しいが、特にペナンの屋台でよく目にしたのは「武莫查查(Bu bu cha cha)」だ。読み方がよくわからぬが、お店の人の言い方は「ぶーばーちゃーちゃー」とも「うーもーちゃーちゃー」とも聞こえる。ま、いっか。一体どのような食べ物なのか、名前からは

繊維、大豆オリゴ糖、大豆イソフラボンなどと同様に機能性食品や機能性飲料が多く開発されています。ゼリー飲料、飲料といった手軽に取れる商品もCVS(飲料メーカーとの共同開発)で発売されています。

現代人の課題といわれている疲労。約6割の人たちが感じているといわれています。(15~65歳の男女4000人調査。その内37%は6ヶ月以上に渡って疲労を感じている。)"大豆パワー"は、こうした心身疲労の回復にも役立っているということです。

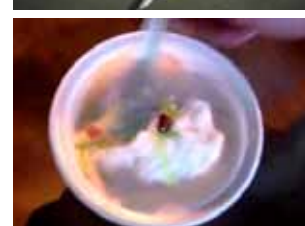
(食生活アドバイザー 関川みゆき)



ペナンで見かけた屋台。この屋台では武莫查查ほか「氷」系のデザート類を作って売っていた。



買った直後の武莫查查。1杯 RM1.5(約45円) 真っ白。緑色のは求肥のようなゼリー状のもの。



かき回してみると小豆ゼリー状の具、龍眼などが出てきた。いわば南国版みつめ。

想像がつかないが、1つオーダーしてみた。すると、上の写真の通り、真っ白なものが。白い汁はココナッツ風味で甘くて美味しい。氷っぱいアイスがシャリシャリと、冷たい。頭を冷やしたら、ぜひ名前の由来を聞いてみたいのだ。(中小企業診断士 松沢裕之)

次号は、2004年8月10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](#)

7月29日(木) 上海地区出店の成功術 セミナー開催します!
いまや世界の「食」の出店激戦区となった上海。市場は成熟度を高め、店舗の個性化、専門店化といった新潮流も生まれています。本セミナーでは、食品業界企業が上海地区出店を成功させるために知っておくべき鉄則や法規制について解説します。今回はとくに

「製菓・製パン」を具体的なテーマとして、中国の小麦粉を使用して試作したパンを試食しながら、品質面からの戦略方向性も探ります。

関心のある方、奮ってご参加ください!

開催日時: 7月29日(木) 14:00~17:00

講師: 朱偉徳、笹本正男(コーディネータ: 松沢裕之)

場所: 東京都新宿区西早稲田1-21-1 早稲田大学西早稲田ビル7F

詳細および申込: [こちら](#)からどうぞ!

(編集部)