

辻 調子 様

担当者

橋本

日本料理技術講座

第2回課題レポート

添削アドバイス

- 盛り付けを拝見して
バランスよく、きれいに盛り付けが来ていますね。とても良いです。
ちょっと気になるのが器です。使用されたのは小鉢のようなものですね。
悪くはないのですが、温かい炊き合わせなので、テキストのような「蓋つきの煮物碗」がより良いと思います。
また藍色の染付というのも冷たそうに感じてしまいます。
- 黄身衣の色
黄色みがやや薄いです。内臓卵を3個に対して卵黄を2個使用されているので、割合として間違っているわけではありません。
考えられる原因は、卵黄の色が元々薄いか？内臓卵が小さいか？このどちらかではないかと思えます。確認してみてください。
- 落とし蓋
クッキングシートで代用されたことは正しい判断です。
長芋を煮るときDVDの中では木製のものを使用していますが、クッキングシートの方が軽くて軟らかいので煮崩れしにくいです。
- 茹が硬い
色鮮やかに仕上がっており、良いと思います。
茹は香りとシャキシャキした歯ごたえが特徴なので、硬めに仕上がったのは良いことです。
茹を茹でるのは意外と難しく、茹で方が不十分だとアクが回り灰色に変わってしまい、茹ですぎると軟らかくなって色も抜けてしまいます。
歯ごたえを残しながらも火を通さなくてはならないので、気が抜けません。
- 応用
車海老以外に、帆立貝の貝柱や鶏ささ身も使えます。
帆立貝はお造り用を購入し、火を通しすぎないようにするとよいです。
ささ身はやっとな火が通ったくらいに仕上げるとよいです。ただし、火通りが中途半端だと、食中毒の危険性があるので注意してください。