

蒸し枠

5. 焼き物

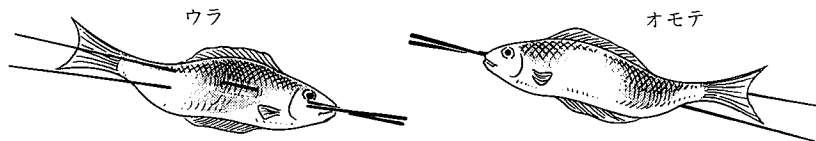
1 あじの姿焼き、付け合わせ/酢どりしょうが 6人分

あじ	6尾	①あじは、ぜいごを取り、えら、腸を出し、水洗いして水気を切る。塩1~2%をふり20分くらいおく。
{ 塩	1~2%	②うねり串をさし、化粧塩をして表から裏へとこんがり焦げめがつくように焼く。焼けたら串を抜く。
{ 化粧塩		
新しょうが	6本	③筆しょうが、杵しょうが
甘酢または三杯酢	100ml	しょうがは5~6cmの茎を残して切り落とし、筆の先、あるいは杵の形に切り、さっと熱湯をくぐらせ、用意した甘酢につける。
{ 酢	!	④姿焼きを皿に盛り、前盛りとしてしょうがを添える。
{ 塩	0.15	
{ 砂糖	0.3~0.5	

◆注……調味酢の割合(12頁)参照。

〈串の打ち方〉

姿焼き……小魚を姿のまま焼くときは、裏側になるほうの目の下から串を入れ、中骨を縫うように魚をうねらせ、次に尾が立つように裏側の尾びれのところへ出す。



〈焼き物の前盛り〉

焼き物を器に盛りつけたときには、必ず前盛りを添える。主に動物性食品であるため、食味上、栄養上、また風情を添えるという意味で、植物性のものを使用する。

前盛りに利用されるもの

しょうが(杵しょうが、筆しょうが) ふき(きょうらぶき、その他和え物)
みつば(浸し物、その他和え物) うど(酢取り、あちら)

2 ぶりの照焼き、付け合わせ/菊花かぶ 6人分

ぶり	6切れ	①ぶりは行儀切りとし、1%の塩をして、20分くらいおく。
塩	ぶりの1%	②しょうゆ、みりんを合わせて30~40%煮つめ、照りしょうゆを作っておく。
照りしょうゆ	ぶりの20~25%	
{ しょうゆ	!	③串にさし、はじめに白焼きをして、焼けたら照りしょうゆをつけて3回くらい焼いてはあぶる。串を抜く。
{ みりん	!	
小かぶ	6個	皿の中央に魚をおき、前盛りにかぶを添える。
塩	かぶの1.5%	④小かぶは皮をむき、葉つきのほうを下にして細かく縦横に深く包丁目を入れ、菊花かぶになるようにして1.5%の塩をし、20分おく(菊花かぶの底部は特によく塩をつける)。
甘酢		
{ 酢	かぶの10%	⑤甘酢を作り、④のかぶをしぼって浸す。
{ 砂糖	〃 10%	
{ 塩	かぶの0.5~1%	
赤とうがらし	1本	⑥赤とうがらしは種を出し、輪切りにして花型にひろげたかぶの中心に飾る。

3 松笠いか 6人分

いか(1尾200~250g)	1パイ	①いかは表側に松笠のように切り込みを入れ、酒と塩で10分くらい下味をつけておく。
{ 塩	いかの重量の2%	②金串で①のいかをすくい刺しにして、切り目を入れたほうからこんがり焼く。裏は水分がなくなる程度に焼く。
{ 酒	〃 15%	
青のり	少々	③串をはずして好みに切り、青のりをふる。

◆注……1. 鍋にしょうゆ10%、砂糖5%と水30%を入れて沸騰させた中へ、切り込みを入れたいかを入れ、鍋焼きにするのもよい。

2. いかの切り込みは、表の場合はまるまり方が少なく、くるとまるめたい場合は裏側にする。

4 いかのさわらび 6人分

いか	1パイ	①いかは胴のみ皮をむき、水気を切り、塩、酒につけておく。
{ 酒	大さじ1	②さわらびの形に串をさして焼く。
{ 塩	いかの重量の1%	
卵黄	1/2個	③焼き上がったいかの表面にみりんで溶いた卵黄をぬって、再び火にかざして乾かす。
みりん	小さじ1/4	④串を抜いて中央から切り、両側に青のりをつける。これを1.2cm幅に切り分ける。
青のり	少々	
金串	3~4本	