

## お肉の選び方 ～その11～（使用食材の工夫）

今、はやりの「匂う処理」ウラワザについて少しふれてみます。

肉食材のにおいは大きく二つにわけて

- 1.冷蔵温度で表面に腐敗菌その他の雑菌繁殖のため臭気を放っているもの
  - 2.冷凍庫でいわゆる「冷凍焼け」して他の食品の匂いを吸収してしまったもの
- があると考えられます。

肉の状態は

業務、一般家庭を問わず、買った食肉、内臓、その他を冷蔵庫に入れて使うのを忘れていた。又、冷凍肉を解凍して一度に使い切れなくて再冷凍してしまったブロック肉、鶏肉モモ等の表面に”ヌメリ”匂い、変色がでている。

### 塩水処理

まず経度の冷蔵臭気には、いちばん簡単な塩水処理がよいでしょう。

#### ◎塩水の作り方

1%の冷塩水を作る、つまり氷水の中に塩を入れる。出来る限り氷を多く入れる  
普通は塩度計を使用するが、一般家庭などでは目安としては、  
海水の半分以下の塩水濃度で使用する  
(海水の塩度は大半重量比3.5%)

#### ◎処理方法

使用法はいたって簡単。冷塩水で「サツ」と洗い乾いた布で  
良く水気を取る。スライス肉などは「サツ」と洗いザルに上げ  
水気をきる、布でもう一度水気を取る。  
あまり匂いが強く腐敗集の強い場合は、使用を避けた方が無難です。

ブロック肉など大き目の肉材が変色している場合は先に表面を薄く削るあらうとよい。

後は普通に調理をしてください。

少くらのにおいであれば、香辛料などを使って調理してもよいでしょう。

また、赤身肉の場合は、臭気が表面だけにとどまっていないこともあるので、ブランシェ(湯通し)のほうが効果がある場合が多いようです。その場合は塩、お肉、ワイン、ハーブなどを工夫していっしょに湯通しするのもよいようです。(注:煮てしまつてはだめですよ)

### 流水解答

次は冷凍臭気(冷凍庫の臭い)です。

これは肉材の旨味が抜けるのもつたいないことですが、流水解答してみるのが一番です。

それでもだめな場合は塩水処理、ないしは後の料理法にもよりますが、スパイス処理、ブランシェ処理へと続くでしょう。

一度お試しください。