

肉料理

絶対に失敗しない
「焼き方」「煮込み方」55

柴田書店 編

トップシェフの、火入れと仕立ての秘訣を全公開。
厨房で日々直面する疑問と悩みを一挙に解決します。

この一冊で
あなたも明日から
「肉料理マスター」に!

裏面に記載

31人登場
シェフは

薪の熾火



薪が炎を出して燃えきった後で、ところどころ赤く色づいてはいるが火が立っていない状態に落ち着いたものを熾火と呼ぶ。
いわゆる薪焼き料理で通常用いられるのがこの熾火だ。
火力が安定しており、じわじわと素材を加熱することができる熾火は、
言わば「穏やかな直火」。専用の暖炉が必要になるものの、
「遠火の強火」が基本の炭火とは異なり、空気や水分をほどよく含んだしっとりとした焼き上がりになる熱源として、近年注目を集めている。

薪の熾火で焼く①

担当 / 渡邊雅之 (ヴァッカロッサ)



十勝若牛の薪火焼きビステッカ

食欲をそそる表面の焼き色と、ミディアムレアに焼けた内側とがごく自然につながったムラのない焼き上がり。14か月齢と若い牛ならではの「食べ心地のよさ」を追求した一品だ。焼きたての熱々を口に入れると、旨みの強い肉汁があふれ出る。

トウモロコシ

- ① トウモロコシの皮とヒゲを取り除く。3本の金串を扇状に打つ。
- ② 薪の熾火に稲ワラをくべて炎を立たせ、①をあぶり、香ばしく焼き上げる。
- ③ ②の粗熱がとれたら金串をはずし、包丁を入れて粒をこそげ取る。
- ④ ③を塩、E.V.オリーブオイルで和える。カップに盛り、スプーンを添える。

ショウガの赤ワイン漬

- ① ショウガの皮をむき、薄くスライスする。
- ② 赤ワイン、赤ワインヴィネガー、ハチミツ、コシヨウ、水を鍋に入れて沸かし、①を加えて火を止める。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。

仕上げ

「十勝若牛の薪火焼きビステッカ」にトウモロコシとショウガの赤ワイン漬を添える。