

お好み焼きと鉄板焼き

何を食べたらいいか頭に思い浮かばない、特別に食べたいものはないんだけど、食べておかなきゃあねなんて時がままあります。そういう時に、たまには「お好み焼き」なんかはどうでしょうか？ 意外に暑いときも寒いときも合うものなんです。チャチャッと出来て簡単なんて言いそうですが、チャチャッとやってはいけません。準備が必要なのです。

準備をしっかりする、丁寧にするとところからお好み焼きの楽しみが始まります。

まず、①必要な具材をもれなく取り揃える ②器にそれぞれを移し替える ③混ぜる ④ていねいに焼く ⑤食べる の順序をとどこおりなく流麗にとり行います。この流麗に滞りなくと行うことが、お店で食べてるような気分させて一段と旨くなるのです。

この間、ウヰスキーの水割りなどをチビチビやりながらなんですが、お好み焼きだけでは酒の合いの手が足りません。そこで野菜やイカなどすぐに焼けるものを用意して準備万端となるのです。チャチャとやってしまったら漏れが生じます。万端整って、わが仕事の結果を眺めながら飲みかつ食べる、こうして静かな休日の夕べが過ぎてゆくのです。

お好み具材

エビ・切りイカ

キャベツ

昆布出汁

トロロと卵

豚肉・ゲソと耳

焼き物



- * 昆布出汁で粉を溶くと、台に透明感がでます
- * トロロは入れるべきです
- * 生イカはゲソと耳が good. 切って入れます
- * 豚肉はあと載せ

- * 作りすぎたらラップして冷凍で OK
- チンで、ほぼ焼きたてと同等になります

写真を見ますとね、器を何個も使って、都度洗って片づけているのが分かりますでしょうか？ それからイカに飾り包丁を入れる こんなことをやってると、楽しい時間が過ぎてゆきます。けっして焼くときにコテで押さえつけてはいけません、ふうわり感（お好み焼きのいのち）がなくなります。案外、知られていませんが、昆布出汁で粉を溶くと、台に透明感がでます。そして不思議なことにお腹にもたれません。是非、お試しください。

今回は早くするばかりが「オトコの料理」じゃない編でした。