

## 鳥ガラスープの素 特急 特濃仕立て

前にも紹介しました鳥ガラスープの素、今回は特濃のものを短時間で作ることを主眼としました。タツプリ作って冷凍しておけば、長く使えます。休日の暇つぶしにいかかでしょうか？

屋外調理用に、専用まな板とナタを用意してあります。これがあればタラだろうが、トンコツだろうが、ガツガツ叩き割れます。庭に出てダンボールの上にまな板を置けば、誰に文句を言われる筋合いではないんです。小さく叩き割った冷凍の鳥ガラ、写真のどっかい鍋に8羽分でいい感じです。

- ② 小割した鳥ガラを水洗いする。脂等があれば取り除くと後が楽です。
- ③ 水を一杯入れ強火にかける。清湯ではなく白湯スープの素なので、弱火にする必要はなし。
- ④ アクと脂が出てきますから、ひたすら取り続けます。お湯が減ったら水を足す。
- ⑤ 1時間ばかり煮たら、骨もある程度柔らかくなりますので、ミキサーで粉々にする。
- ⑥ さらにお湯を足して、粉々の骨から出汁を取りつくす。この時点で鍋の中は茶色になってます。
- ⑦ ザルにサラシをひき、汁+粉々の骨を入れて濾す。真っ白な特濃スープの素の出来上がり。
- ⑧ チャチャッとしても3時間はかかりますが… 製氷皿で凍らせて、フリーザーバッグで保存。



これをいろんな料理の時に1個ずつ入れると、すごく旨いスープができます。これはあくまでもスープの素ですから、ニンニクとかショウガ等は一切入れません。料理に応じて基本のスープに白湯水を入れればいいのです。

屋外用にナタとまな板(その辺の板でも)があると、何でも作ってやろう、喰ってやろうって気がふつつつ湧いてきます。奥さんが大事にしてるミキサー使ったら刃がだめになるなんて心配はいりません(刃は欠けません)。ホームセンターに行けば2千円くらいで新品が売ってます。

日曜の午後の楽しみの対価は鳥ガラ代 500円だけです。アクを取りながら、小皿に移した鳥ガラに醤油と七味をかければ、ビールのつまみになります。こびりついた肉を食べた後の骨は、また鍋に戻しておきます。こんなに面白いことが、わが山寨(梁山泊ではないですが)で出来るのですよ。

～ 匂いに釣られて、クマカイノシシでも出てこないかと、酔眼で手ぐすねひいています♪ ～