



今月より、岡本の後を引き継いで、担当に加わりました、寛(かけひ)と申します。皆様、またよろしくお願ひ致します♪

さて、10月に入って、2週連続で大型台風が日本に上陸しています。みなさま被害はなかったですか?ここ最近、野菜の値段が落ち着いてきたかなあーと思っていたのに、この台風で野菜の値段が、またどうなってしまうのか・・・不安ですね。

< 厨房の刃物について >

11月8日は「いい(11)は(8)」の語呂合せから、刃物の日なんですって。厨房業務とは切っても切り離せない刃物。そんな刃物に関して、今回のニュースではいろいろ調べてみました!!

●包丁の種類について

包丁には片側のみから刃が付く片刃包丁と裏・表から刃が付く両刃包丁があります。もともと日本で使われていた包丁は片刃の包丁が多く、「出刃包丁や「刺身包丁」等が、片刃包丁です。また、野菜や果物の皮を薄く剥く作業には、両刃包丁より片刃包丁のほうが、刃のコントロールをしやすいため最適です。両刃包丁は一般的に洋包丁に多く、和包丁では野菜を切る菜切包丁や三徳包丁などに用いられています。両側から刃が付いていることから食材にまっすぐ刃が入り、左右とも同じように切ることができます。最初の1本は両刃包丁が万能で使用できます。

●包丁の洗浄について

包丁を使い終わったらすぐに洗うことを心がけましょう。これは食材に含まれる塩分や酸がサビの原因になるからです。洗う場合は中性洗剤とスポンジを使用します。食器洗浄機での洗浄をお勧めしていないメーカーが多数あります。これは食器洗浄機の洗浄液の化学作用で、サビが通常より発生しやすくなることと、水流により周りの食器や洗浄機内のカゴと刃先が接触し、刃が欠ける可能性があるからです。また、一般的にステンレスは「錆びない」と言われていますが、ステンレスも鋼材の一種なので、水に浸けたまま、もしくは濡れたまま放置しますと錆びる事があります。

●切れ味が悪くなったら・・・

簡易シャープナー(研ぎ器)でも結構ですが、その際、その包丁が両刃なのか、片刃なのか確認してから、その刃にあった、シャープナーをご利用下さい。しかし簡易シャープナーでは、一時しのぎでしかない為、切れ味を元に戻すには砥石を使って研ぐしか方法はありません。ご自分で研ぐ自信がない場合は、専門の業者さんをお願いするのも、一つの手だと思います。研ぐ頻度として、使い方によって変わってきますが、一般的には1か月に一回程度と言われています。目安は「トマトが綺麗に切れなくなってしまった」や「たまねぎを切っている時に目がしみるようになる」等がありますが、使っている方自身が切れ味が鈍ったと感じられた時が、研ぎ直しの時期ではないでしょうか。

お困りの場合は、フリーダイヤルへご連絡ください。

自慢のレシピ

今回のニュースにちなんで、包丁で簡単に出来る飾り切りをご紹介しますと思います。

「切り違い」

- ①長さ5~6cmに切ったキュウリの真ん中に、縦方向に刃先を差し込む。(奥まで刃を入れすぎて両端を切ってしまうように注意する)
- ②①で入れた切り目まで届くように、キュウリの中央に斜めの切込みを入れる。
- ③キュウリを裏返しにして表と同様に中央に斜めに切込みを入れ、両端を離して出来上がり。

酢の物や、御造りに添えてお皿を華やかにしてみましょう。

卵焼きや、かまぼこでも挑戦してみてください。

