

辻調ごちそうクッキング 鮎塩焼き

調理：辻調理師専門学校 日本料理 岡田 裕

<材料(4人分)>

鮎(15cm)8尾

■たで酢

タデの葉30g

かゆ60g

酢100ml

煮切り酒30ml

塩小さじ 1/2



〈作り方〉

■ 鮎に串を打つ

① 氷水に落とす。



② 腸に排泄物が残っている場合があるので、肛門の手前の腹側を押えて、排泄物を出しきり水で洗う。



③ 布巾で水気をふき取る。

④ 一本串(踊り串・のぼり串)を打ち、3~4本まとめて添え串を打ってまわらないように固定する。



■ 鮎を焼く

① 水でさっと洗い、水気をふき、両面に薄く振り塩をする。



- ② 盛り付けるとき裏になる方から、強火の遠火で焼き始める。尾の部分がいったん下がり、再び持ち上がって動かなくなったら裏返し、盛り付けて表になる側をきれいな焼き色がつくまで焼く。



- ③ 焼き色がついたら串をまわし、再び裏返し、盛り付けて裏になる側にきれいな焼き色がつくように焼く。頭の方がやや下になるように角度をつけ、全体にきれいな焼き色がつくように焼き上げる。



- ④ 串を回して抜き、器に盛る。



■たで酢を作って添える

- ① 鍋にご飯と水を入れて火にかけ、かゆ状にする。
- ② タデの葉は軸を除き、すり鉢で十分にすりつぶす。①の水気をきって加え、よくすり混ぜ裏漉しする。



③ 酢、煮切り酒、塩を少しずつ加えながらすりのばす。



④ 猪口にたで酢を入れ、鮎に添える。

