



一年前—
もうこの春で
中学卒業だ。
お前も
一人前の大人
として
家を出て
店を持て。

天下の名店に
長男として生まれ、
幼な頃より
技を教えてもらった






親父が
最後に
ニコッと言葉...
その客をも
探したくて
今ここにいますだー





料理人として
一番大切な事を、学んでこい

ふーん
もっとやると
C(炭素)が入ってるから
炭になるしな...
アハハハ...


炭火とニヤの保温(70°C)も
使おうとちょうど甘くなるだよ!
※インターネットでは、ニヤで
ケーキの作り方もあるよ。

また
来てくれる?
別にいいよ



焼きトモ
やってて
初めて
よかた
思っ
たー





食事も人は、
 信家の人が
 一生懸命作って
 くれたんだ。
 料理人が
 味人が苦勞して
 見つけた方法で
 魂をこめる。

昔の人は
 65から75まで
 生きてたんだ。
 昔の人は
 65から75まで
 生きてたんだ。

115... かん...
 かん...



コレが
 何や、なんだ
 もみ!!





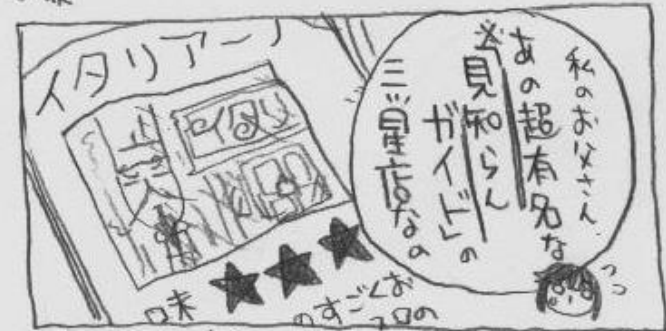
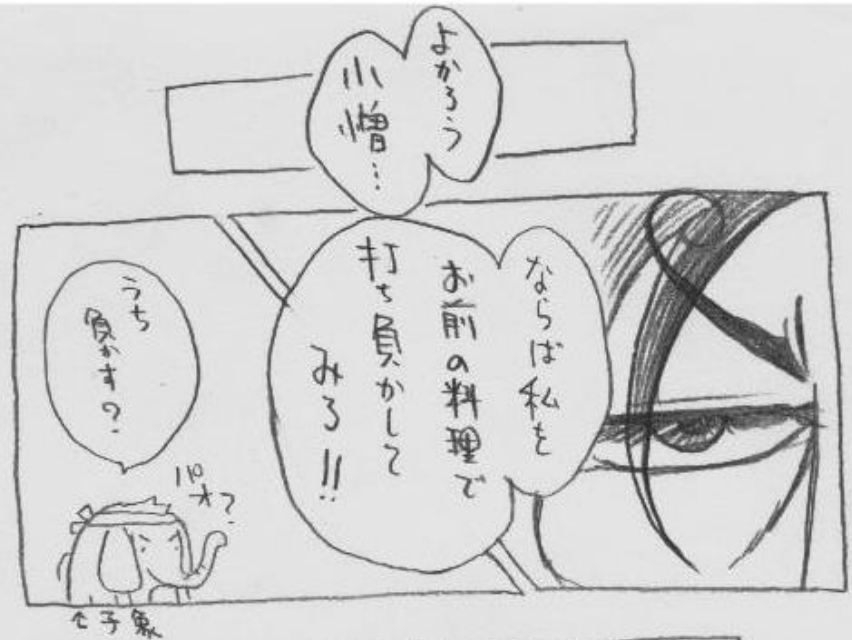
③まとめ

有機物 → C(炭素)を含むもの。

- ・熱に弱く、種類が多い(2000万種)
- ・燃やると炭になり、すすやCO₂を出す。

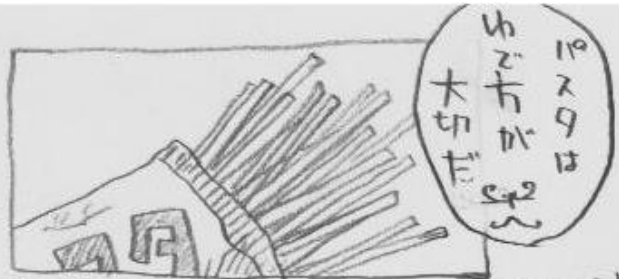
無機物 → C(炭素)を含まないもの。

- ・熱に強く、種類は少ない
- ・主に、土、空気、石、金属などである。



※あるイタリア会社の出している有名な本です。





*こからは、イタリアンシェフのマジックです。



ちゃんと計れよ!
目分量だと
少なくなりがち

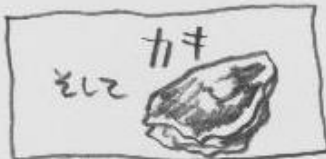


何もな...
だ...
が...
て...



本場イタリアン
『ミートスリッ』

あ、さり和風
『カキ鍋』





まず俺からだ!!

いいだろ
鍋は...

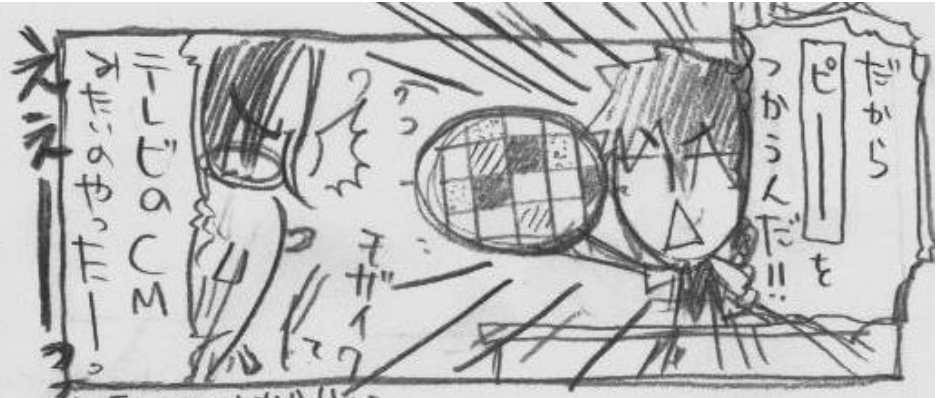
短時間で
味はしみ
込まない
おまらく
無理に
しみ込ませようと
煮すぎて
ホロホロ...



鍋はもう...
死んでいる...



煮くすなして
バツナリね

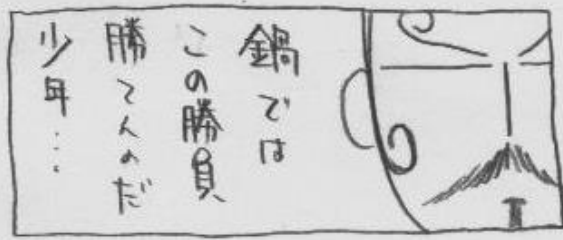


だから
っからんだ!!
鍋はもう...
ホロホロ...

おまらくはここからかまろ



でも
大丈夫か
鍋はもう...

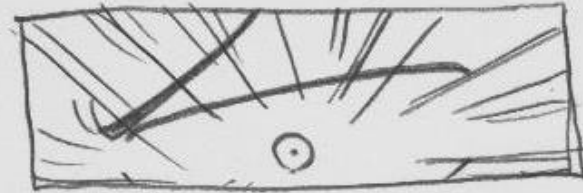


鍋では
この勝負
勝ったんだ
少年...

2時間後



そ...まで!!



鍋の具には2つ...
味を出すものと
味を出すものがあふ

出すもの	吸うもの
<ul style="list-style-type: none"> • ゆりもの • こんにゃく • 肉・魚 • 白菜の中心 • 貝類 など 	<ul style="list-style-type: none"> • 卵 • 大根 • 白菜 • ガキモチ • ちくわん

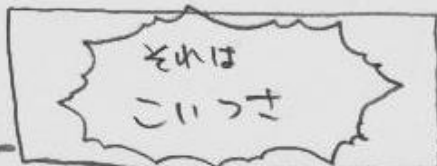
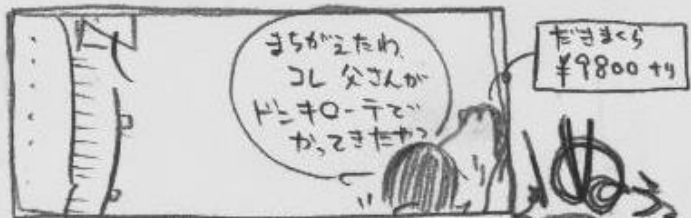
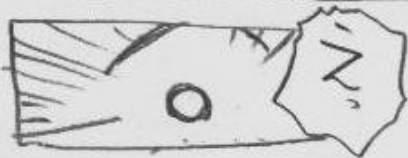
味が中心まで...
そしてやめらからい...
さらさらの甘み...
白菜の中心...
だけでも...
使っている...
さらさらの味...
目のバランスはもしや...

鍋のごきば...
出すもので...
※おでんの場合

※おでんには...
出すものを4すみに分けて...
工夫がある!!


※白菜の中心は成長前の子どもが食べると栄養満点!!

一口で...
さめを...
貝抜く...
なく...
...



※ふつうは、ひたすまで大根は8時間です。

かたくり粉



イメージ図

かたくり粉(でんぷん)は樹状の超高分子だから枝の所がからんごころみが出たりすき向に99%の水を吸って膨らみます

水分をうまみ逃がさない



そこで水分やうまみにげなかつたんだ

※からあげとか肉、魚でりやまなど何にでも使えるよ。

たしかにすばらしいけど熱に弱くダシの取れず。

白菜の甘み


炊飯器の粉末

カキのかたくり粉

つみれとかなまぎのじょうゆ...

70°C

シマアール!!



では...!?

しかも!?

じゅうしい〜



包み膜は...



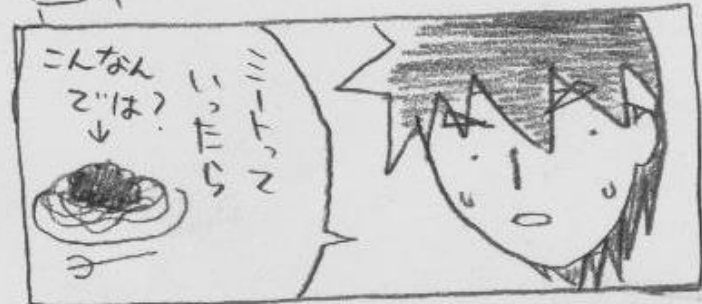
かたくり粉!!!





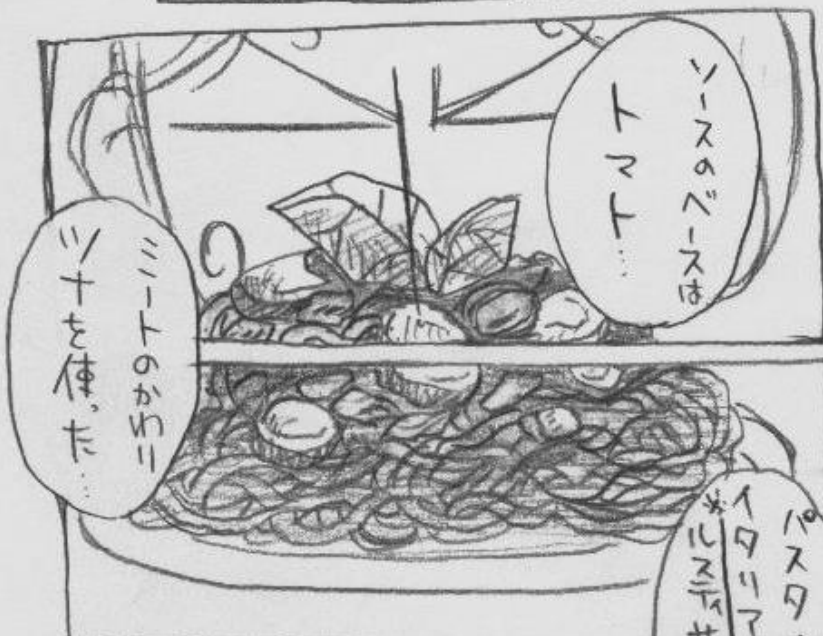
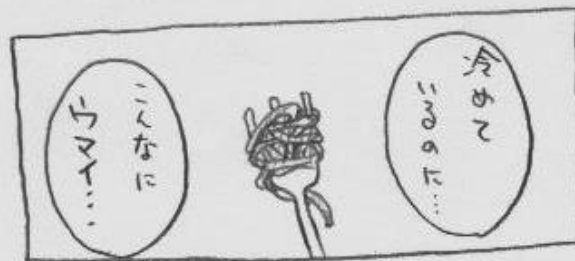
ナスは全体の
90%以上が水分
そのため味は
トマトの味
*トマトの味
つまり
味は
つけたようにつく
だからこそ
力がわかるんだ！

※ナスのアクは熱に弱く加熱すると消えるのだ！



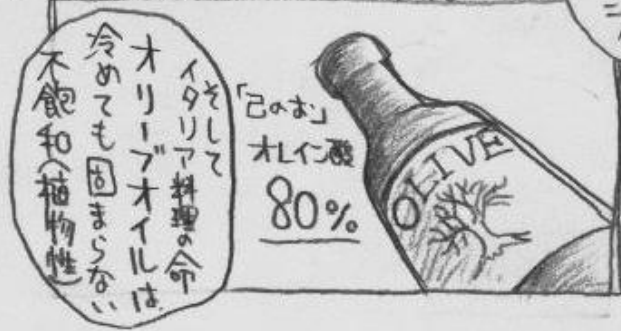


いや...

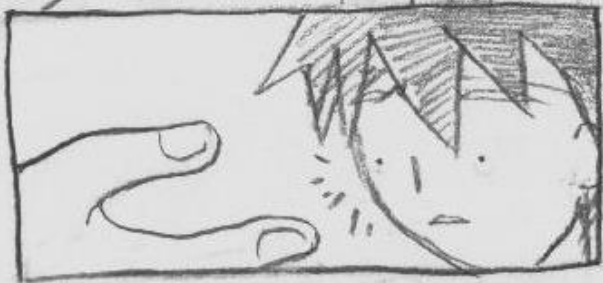


*冷めても美味しいイタリアで人気のパスタ

パスタはイタリアのニッパサラ



「おま」
オリーブ酸
80%



少年...
料理とはな



