

魚のアラを使った「ふりかけ」と「万能出汁の素」



調理師は、食材の無駄を省きながら原価率を抑える調理をするのは当たり前のことですし、限られた人材を上手に指導することも求められています。

当店では魚のアラが相当量出ますので、初めの頃は定食の汁に「アラ汁」として提供していましたが、お年寄りやお子様が多く、骨が気になり召し上がって頂けないことが目に付きまし

た。

そこで、繁忙時を避けて比較的落ち着いた時間に従業員全体で作業できる仕事をする中で、調理場、ホール全体で原価について指導もできます。調理の工夫に欠かせないフードコストとレバーコストを抑え、従業員全体で調理することにより、従業員が愛着を持って販促できる商品に仕上げています。

「風味ふりかけ」はお手軽なお土産品に、「万能出汁の素」は他店との差別化の味に料理の隠し味にと一石三鳥の経済効果がでています。



③ 鍋に②のアラと同量の酒を入れて火にかけ、アラの出汁が出るまで煮る。



② ①を霜降りする。(焼霜にしてもよい)。



① 魚のアラを強塩(食材の30%位)して、出るときに足し増しして保存しておく。



⑥ 真空パックにする。



⑤ 日に6,7回、数分湯煎して水分をとばす。これを3日ほど繰り返す。



④ ③を引き上げて、従業員全員で小骨までていねいに取り除く。



③のアラを引き上げた後、半分くらいまで煮詰めて煮凝りにした万能出汁の素。



⑤には魚のアラ、青海苔、煎り胡麻、一味、揚鰻中骨、松の実、昆布、鰹節を混ぜ合わせる。

解説



武田 博行
料理研究家 比呂武
恵比寿亭
(埼玉県上尾市)

魚のアラをじっくりと塩蔵することで臭みが抜け、相当量ストックした作業にかかります。

④の作業工程は、手すきの時間帯にホール担当の従業員にやってもらうことで、作業効率の向上と調理つて大変なんだと実感してもらおうことで、店内の従業員の一体感もできます。また、⑤の作業も営業中は絶えず湯を沸かしているの、手すきの間にこなしています。

鰻の中骨は毎日出るので骨煎餅としてお土産品にもしていますが、ふりかけに混ぜるときは再度清油で揚げ細かく叩いて使用します。

万能出汁の素は、塩分が入っているの、魚版の水塩ですね。一番出汁にも味噌汁にも八方出汁にも添加できる万能の隠し味で、継ぎ足し、継ぎ足しても冷蔵しておけば腐らないので使い勝手の良いものです。

調理の工夫

ご協力店紹介



埼玉県上尾市上町 5-19
TEL: 048-771-0138
FAX: 048-771-4957

