

サルシッチャの焼き方

1. 焼く前

サルシッチャをビニール袋などにいれて
40℃から50℃のお湯につけます。

お湯は必ず50℃以下。

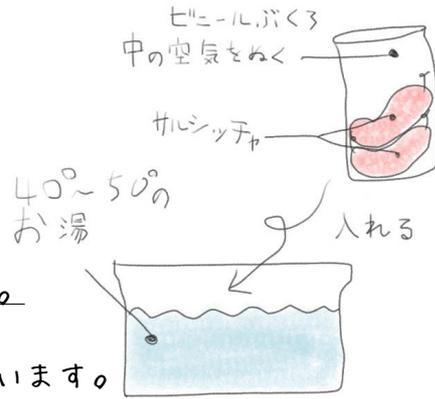
60℃を超えるとサルシッチャがかたくなります。

温度調整できる水道なら45℃くらいでいいと思います。

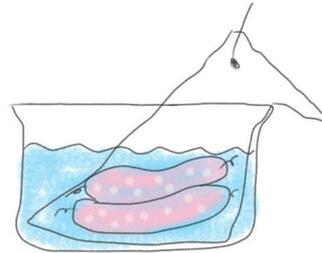
サルシッチャが芯まであたたまるまでの時間は
お湯の温度やサルシッチャの状態が変わります。

袋の外から指でつまんで
すっかりやわらかくなっていれば大丈夫。

やわらかくなったらなるべく早く焼きましょう。



袋の口は外
中に水が入らないように



2. 焼く

フライパンやグリルパンを弱火~中火にかけ

鉄板の温度が上がってきて

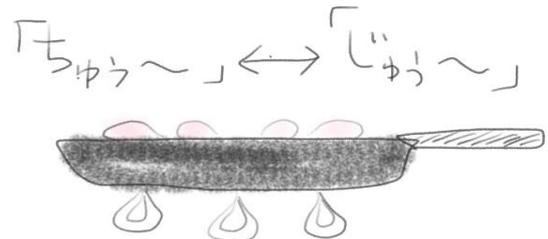
サルシッチャを鉄板に置いたとき

「チリチリ」「チュウー」

と焼ける音がしたら焼きはじめましょう。

「ジュー」という

感じの音になったらひっくり返します。



反対側も「チュウー」ぐらいの音からはじめて「ジュー」という音になったら
弱火・中火で「ジュー」と「チュウー」のあいだぐらいに鉄板の温度を保ちます。

※最初にひっくり返したとき、すぐ「ジュー」といったら鉄板が熱いです。

いったん火からはずすか火を止めて、鉄板の温度を下げてください。焦げます。

そのままの鉄板の温度で、サルシッチャをたまにひっくり返しながらかいていきます。
焼き加減はサルシッチャをさわって、かたさや弾力で判断しましょう。

言葉で説明するのは難しいのですが

「焼く前」の温まったサルシッチャが生をやわらかくて弾力がない感触です。

そこに火が通っていった弾力のあるかたさになっていきます。

火を通しすぎて水分がたくさん抜けると「かちかち」になるおけです。

いちばん弾力がある状態から、あともう少し火を入れたら、ぐらいなんですけど
やっぱり言葉では難しいですね。

※カモは「弾力のはじめ」くらい。羊は「いちばん弾力のある状態」くらい。

3. 確認して盛って食べる。

さわった感触で焼き加減を決めてたら、確認しましょう。
単純に真ん中あたりを切ってみます。

切った面の真ん中あたりが赤すぎると思えば、もう少し焼きます。
火が通り過ぎてるなと思ったら、今回は時間を短めに。

火のとおり具合は人それぞれの好みや感覚ですので
最終的にはお好みで決めてください。

明らかに焼く前と同じような色でなければ加熱調理はされている状態です。
いわゆる「ロゼ」というピンク色なら上手に焼けてます。

少しいい加減に聞こえるかもしれませんが
「おいしそうだな」と思えたらたぶん大丈夫です。
「なんか大丈夫かな」と思ったらもう少し焼きましょう。
そういう人間の感覚はけっこう当てになるものだと思います。

おいしく食べるのに見た目も大切ですから、きれいに切ってきれいに盛りましょう。
あとは冷めないうちに食卓に運んで、おいしく食べましょう。

※「赤っぽくて本当に大丈夫？」

どうしてもしっかり火を通していないと不安な方は、煮込みをお勧めします。
おいしい煮込みの作り方はまた次回。

