



▲たとえばこんな感じで盛りつけをしてみたら?  
和風 ①(写真手前)とタイ風 ②(写真奥)



▲味の想像はつく?  
イタリア風 ③(写真手前)とインド風 ④(写真奥)

### 肉を焼く味付けいろいろ

肉はいろいろなもので試してもよいのだけど、たとえば、鶏の胸肉を買ってこよう。胸肉の塊のものを四枚。

ビニール袋にお肉を一枚ずついれる。

一つめの袋には、お醤油を大きじ一。お酒かミリンも同じだけ。チューブに入ったニンニクやショウガも好みで少し入れてもいい。①

二つめのビニール袋。こちらには鶏肉と一緒に、ナムプラーをいれる。大きじ一。そして、酒も同じくらい。

ニンニク少しとトウガラシ。そして、あれば香葉(パクチ)の根っこと茎の部分も少し。②

三つめの袋には塩小さじ一とコショウ少々。セージ、ローズマリー、タイムといったハーブをそれぞれひとつまみずつ。あれば、全部あったに越したことはないが、一つ二つなくても気にしない。そして、オリーブ油を大きじ一、二杯。③

最後の袋には塩を小さじ一とコショウを適当に。そして、カレー粉を小さじ二杯。それから、甘くないヨーグルトを大きじ二、三杯。④

さて、準備はできた。どの袋も上

のほうを結んで、袋を揉む。味が中に染みこむように揉む。そして、置く。できれば、半日。冷蔵庫の中にも置いておく。

それから、魚焼きのロースター(ガスレンジの中にあるやつだ)か、あるいはオーブンで焼く。説明書があれば、ローストチキンの作り方なんて書いてあるものの焼き方でいいし、まあ、様子を見ながら、焼いたらいい。分らないなら、いつも料理をしている家族に頼むなり、教えてもらうなりしよう。

こんがり焼きあがったら(串で刺して、中から赤っぽい液体が出てこなくなったら)できあがり。

和風。①

タイ風。②

イタリア風。③

そして、インド(タンドリーチキン)風。④

それぞれの国のスタイルの鶏が焼けた。

一口大にそれぞれ切り分けて、お皿に盛ろう。そのあたりは工夫次第だ。和風のお皿やら洋風のお皿に、何を添えたら、それらしい感じか?

パセリ? トマトとか? サラダを添える? それとも、大根おろし? フライドポテトもいいか?

というわけで、同じお肉でもずいぶん味が違うものになる。

調味料の違い。味つけの発想の違い。文化の違い。

でも、同じ肉。

さて、料理って何なのだろう? 舌で感じる文化の違い。

