

28

畜産副生物には独特のくせがありますが、どのような処理をすればよいのですか？

A

臭いはハーブやスパイスを入れてゆでることにより、取り除くことができます。

●ぬめり感を取り除くには、塩を使ったもみ洗い、冷水や塩水に浸けるなど、部位に合った処理をしてください。

●スーパー・食肉小売店では、通常処理済みのものが売られており、軽くゆでることで臭いなども取れ、すぐに料理に使うことができます。

●代表的なスパイス

こしょう 赤とうがらし ローリエ カレー粉 八角 五香粉(ウーシャンフェン)

●代表的なハーブ

パセリ ローズマリー バジル セージ にんにく しょうが



ローリエ



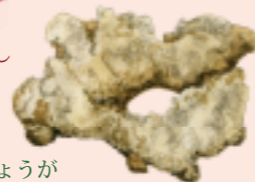
パセリ



たまねぎ



赤とうがらし



しょうが

モツ煮などよく合う野菜



にんじん



たまねぎ



ごぼう



ねぎ



れんこん



だいこん



カシラ(頭)

ハツ(心臓)

ハラミ(横隔膜筋)

ミミ(耳)

テール(尾)

豚の副生物

タン(舌)

コブクロ(子宮)

シヨクドウ(食道)

トンソク(豚足)

レバー(肝臓)