

129. タマゴ 玉(ぎょく)・卵



写真は玉子焼器からの剥し易さを向上させるためにクッキングシートを使用した。(油未使用)

◇撮影後のコメント◇

今時のどの形態の寿司店においても、卵焼きと言えば出汁巻(厚焼き)にほぼ席卷され、カステラ風の本格的な玉を出す店はほとんど見かけなくなった。製作に相当な手間と時間が掛かり、その労力に値する対価が得られない理由から代替りの出汁巻に淘汰され、剩れ自店製ではなく既製品の利用さえもある。寂しい限りだ。

玉(写真)のレシピを公開。簡単な手順で作り易い分量を紹介。ぜひ実践してみてね。

<材料>卵(常温)：2個、酒：大さじ1、砂糖：大さじ1、みりん：大さじ1、だし醤油：小さじ1、油：適宜(焼き上がり：卵小は8貫、卵大は10貫の分量に相当)

<調理機器>①ホットプレート(温度調整可)②家庭用卵焼き器(四角)③泡立て器

- 1) 上記①上に②を乗せ180℃に予熱。油をよく馴染ませ薄い油膜(滴は×)を作る。
- 2) 卵を白身と黄身に分け、白身を上記③で角が立つほどメレンゲにする。
- 3) 黄身と調味料の酒〜だし醤油をよくかき混ぜ、よく溶かしておく。
- 4) 2)メレンゲと3)黄身・調味料をムラがない様にサクッと混ぜる。
- 5) 1)に4)を流し込み20分を目安(適度な焦げ目)に焼き、裏返し10分程焼く。
- 6) 取り出し、巻き簾の上でよく冷まし、食べやすい(用途に合った)大きさに切る。