

World Cuisine III

コートレットがとんかつに

とんかつはもともとフランス料理のコートレットが起原、英語ではカットレットと呼ばれ、ウインナーシュニッツェル、ミラノ風カツレツが有名。元々は、仔牛肉をスライスしたものに細かいパン粉をつけてフライパンなどで炒め焼きする料理でした。仔牛肉を豚肉に、フライパンで炒めるのをディーブフライに変更、付け合せの温野菜がキャベツの千切りとなり、今では日本料理のひとつとなりました。



620p
620-03-644
ドット27cmディナー

ウインナーシュニッツェル

薄く切った肉をミートハンマーで叩いて薄くし、小麦粉をたっぷりつけ、溶き卵に潜らせてパン粉をつけ、たっぷりのバターで揚げ焼きしたもの。オーストリアではあらゆる場合に食べられています。シュニッツェルだけを出すファーストフード店もあるほどです。

とんかつ

洋食のコートレットを元にして、分厚くボリュームのある豚肉を低温のたっぷりとした揚げ油で揚げたトンカツが登場。ウスターソースを掛けて和定食のスタイルで食べさせるスタイルとなりました。厚みのある肉を使用し、パン粉を使用するので、衣はサクサクで柔らかい肉の食感がコートレットとの違いです。千切りキャベツも日本オリジナル。

- ウインナーシュニッツェル
- コートレット

- とんかつ

446p
446-01-084
志野赤絵蓋付飯器
446-02-084
志野赤絵飯器(身)

856p
856-22-764
溜立金 4寸千筋桜

86p
086-15-064
キセット草紋3.6三つ足小鉢



639p
639-09-684
agemono26cmプレート(黒)

巻き寿司がカリフォルニアロールに、そして世界に…

寿司は、天ぷらや刺身とともに日本料理として知られていましたが、その美味しさと健康志向が1980年代にアメリカでブームとなりました。海苔などの海産物になじみのない欧米人にも受け入れやすいように考案されたものがカリフォルニアロール。茹でたカニの脚身、アボカド、白ゴマなどを、裏巻きにして受け入れやすい工夫されています。また、スモークサーモンとクリームチーズを裏巻きにしたものは、フィラデルフィアロールと呼ばれています。ブームはヨーロッパにも飛び火し和食は注目を集めています。

- カリフォルニアロール
- フィラデルフィアロール

- 太巻き

太巻き

太く巻いた巻き寿司。玉子焼き・高野豆腐・かんぴょう・椎茸・きくらげ・でんぶなど。地方や店舗より様々な材料や食べ方があり、技術を要する握りとなり家庭でもできる身近なお寿司です。

241p
241-01-024
青磁すだれ(浜ナンシ)8.0正角大皿



259p
259-09-544
黒藍染グリン 木の葉長皿

カリフォルニアロール

1960年代ロサンゼルス在住の日本人が米国人にも受け入れられやすいように海苔を裏巻きにした巻き寿司を考案し、70年代に広まりました。アボカドとカニを巻きとびごをまぶします。入門用の寿司としても人気があります。



248p
248-15-474
湖水四角皿

フィラデルフィアロール

スモークサーモンとクリームチーズの海苔巻き。裏巻きにした海苔巻きの外側にさらにサーモンを巻くなどのバリエーションもあります。