

中條社長の味見コロリン！

ブルコギ丼

ショートプレート 1.5mmで「ブルコギ丼」を作ってみた。ブルコギの有名店や専門店を食べ歩き、タレもさることながら美味しさの秘密は肉の薄さと気付いちちゃったんだもんねえ！ためしに一般的なスライスの厚さの2.5ミリで食べてみたらまずくはないけどまったく別物だった... 温タマを落として一気にかき込んだ。アァ旨い！牛丼より上じゃないかなあ！これはくせになる、ビールが進む... ！



使用肉

スライスショートプレート 1.5mm 1人前 120g

たれ (2人前)

ブルコギタレ	100cc
はちみつ	大さじ 1
皮むき梨 Or 林檎すりおろし	1/8

丁寧に1枚づつはがし、タレに漬けて揉み込む
1時間ほどねかせる

*野菜は食感を大切にタレに漬けず、肉を炒める時に入れる
すぐに焦げるので焼きすぎない
彩り鮮やかなパプリカで洋風に

オールビーフハンバーグ

ショートプレート 1.5mmで「**オールビーフハンバーグ**」を作ってみた。粗挽き程度に包丁で刻み 薄力粉を混ぜてビーフステーキ風に形を整える。



味付けはあくまでアメリカンの塩コショウだけ！あとはハンバーグと同じ要領で表裏を焼き、とろ火でゆっくりと中まで火を通す。焼きすぎないのがコツかな。



先日作ったコンビーフハッシュを添えてサー食うぞ！ステーキとハンバーグのマリアージュ、さすがオールビーフ超—アメリカン！超—ウマー！アメリカ人の好きな粗引きオールビーフよりも日本人好みじゃないかなあ。飲まずにはいられねー！最近飲みすぎなので、今日のお供はアメリカンにドクターペッパーだ！

ロールビーフステーキ

ショートプレート 1.5mmで「ロールビーフステーキ」を作ってみた。お肉をグルグルと巻いて固まりにすると、うま味が凝縮されてボリュームアップにもなります。お肉は塩・胡椒をふって常温に戻して、おこのみの厚みになるようにクルクルと巻いていきます。細かいものを真ん中に詰めて長めのものを周りに巻いてください。ギュッギュときつめにお肉は巻くのがコツ。

ステーキを買うとお高いですけど、ばら肉ならお手ごろですね。



両面を好みの焼き具合にしたら赤ワイン、醤油をかけて、一煮立ちさせて完成です。

超やわらかくてジューシー！これなら子どもから老人までおいしく食べられるなあ！ああ一酒が飲みたくなつた！これには、アメリカの肉用に作ったブラックワインだな！

ああー美味しい！今日もベロンベロン！