

年越し豚カツ(下)

年越し料理は洋風で！とおっしゃるモダンな家庭のために、「年越し豚カツ」のパート2をお贈りしよう。

豚カツは、いうまでもなく、ヒレカツをもつて最高となすが、ヒレカツでなければ豚カツの醍醐味が味わえないかとなると、そんなことはない。

東京でものれんの古さを誇る豚カツ屋さんの中には、ヒレカツは軟らかさと脂身のないあつさりとした持ち味が身上、豚肉のうま味とコクを生かしたのが豚カツなら、豚カツはロースに限る、と確言する店もあって、豚カツの場合も「固定観念」にとらわれて窮屈に考えるのは得策でない。

次に問題となるのが肉の硬さ。ロースにしろ、もも肉にしろ、手にした豚肉がたまたま上等でなかった場合に、これを豚カツとしてうまく生かすには、肉を軟らかくする方法を考え出さなくてはならない。それには、まず、硬い肉は必ず筋が多いはずだから、これに包丁を入れ、できるだけ筋を細断するのである。といっても、あまりずたずたに切ったのでは、ひき肉になってしまいうから、

肉アラカルト

そこは適当に。その場合、包丁は筋に対して直角に入れるのがコツである。

つぎに、この肉をビールびんの腹などで軽く叩くのである。叩かれた肉は、筋が切つてあるから、しだいに平べったく、薄くのびてくる。この場合も、せんべいのように薄くのびしてしまつてはミもフタもないから、適当なところで打ち止めにする。最後に、秘伝中の秘伝としてお教えするのは、こうして筋を切り、平たくのばした豚肉を、ふたたび元の形に戻す（まとめる）ことである。

シチューなどの肉を軟らかく

薄切りの肉は、あらかじめビールに一時間ほど漬けておく。

焼いている途中にもビールを少々ふりかけておけば、ふんわり焼き上がります。

また、シチュー用の肉やカレー用の肉を軟らかくしたいときは3〜4時間程度、ビネガーに漬けて込んでから煮込むと、ふんわりとおいしく仕上がります。試してみたいかがでしょうか。

一度のばしたものを、また元の形に押し戻すのは矛盾したやり方のようにみえるが論より証拠、揚げた豚カツは、あの肉で「よくもこんなカツが！」というくらいみごとに変身する。