

みんな大好き！唐揚げ

最近、唐揚げがブームとなり、唐揚げ専門店をあちこちで見かけます。

唐揚げと一言で言っても千差万別であり、定義としては食材を素揚げ又は小麦粉や片栗粉などを薄くまぶして揚げたものとなります。唐揚げ＝鶏肉というイメージが強いため、食材が限定されていないことはあまり知られていません。

唐揚げの原点は普茶料理(ふচারিょうり)であると言われていています。普茶料理とは江戸時代初期に中国から伝来した葛と植物油を使った禅寺の精進料理です。そのため、唐揚げと書いて「からあげ」や「とうあげ」と読みました。しかし、普茶料理の唐揚げは小さく切った豆腐を油で揚げ、更に醤油と酒で煮た料理のことであるため、現在の唐揚げとは違っています。私たちの知っ

ている料理法に近いものは江戸時代の料理書『素人庖丁』などに記されている「煎出(いりだし)」「衣かけ」だそうです。

唐揚げはソースや下味のバリエーションが多彩であり、アレンジ料理はコクが出てメインでありながら料理の隠し味的存在になります。七変化する唐揚げを楽しみましょう。



 **ウオクニ株式会社**
<http://uokuni.co.jp>

※当社における食品の安全・安心および健康に関する取り組みについてはホームページをご覧ください。