

Chottoいいかも ホットプレートを効果的に使おう



ホットプレート上のお肉の油はキッチンペーパーで拭き取ることで、油の飛び散りが減り、テーブルまわりの後片付けの大変さも軽減されます。

ちょっとしたコツ、まだあります

ホットプレートを使うときに、熱源の形を理解すると、どこが温まりやすいかがわかるので、効率よく焼くことができます。また、焼き肉などを焼くときは、くしゃくしゃにしたアルミホイルを広げて敷くのもひとつの手です。焼くには少し時間がかかりますが、アルミホイルの凹凸に油が落ちて焦げにくくなるので、煙も出にくくなるそうです。また、後片付けがとてラクになります。

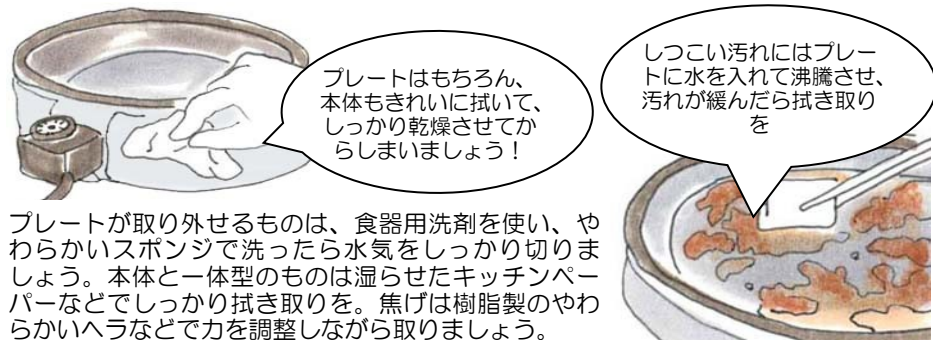
おうちご飯の強い味方、ホットプレート。ここでは、焼肉をするときの使い方のコツや後片づけのポイントをご紹介します。

●焼肉をするときの効果的な使い方

プレートの温度は200度が最適。しっかり温めてから焼きましょう。また、一度にたくさんのお肉や野菜を焼くと、表面の温度が下がるので、間隔を空けて焼きましょう。食材を返すときは、その場に食材を置かず、隣の空いている部分に置くことで、プレートの温度を下げずに焼くことができ、お肉も油でギトギトになりません。

●お手入れは温かいうちに！

必ず電源コードを抜いてから行いましょう。プレートに残ったものを取り除き、キッチンペーパーで油などを拭き取ってから片づけましょう。



プレートが取り外せるものは、食器用洗剤を使い、やわらかいスポンジで洗ったら水気をしっかり切りましょう。本体と一体型の場合は濡らせたキッチンペーパーなどでしっかり拭き取りを。焦げは樹脂製のやわらかいヘラなどで力を調整しながら取りましょう。



かんたんレシピ

牛肉と大根の黒酢煮込み

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。
http://ryo-ri.net/

材料

(2~3人分)

- 牛肉薄切り…250g、大根…400g、チンゲン菜…1株、マイタケ…1パック、生姜薄切り…2枚、赤唐辛子…1本、八角…2個
- A: 黒酢・醤油…各大さじ3、酒…大さじ1、はちみつ…大さじ1、鶏ガラスープの素顆粒…小さじ1、五香粉…小さじ1/2
- ごま油…大さじ1



※チンゲン菜は、火を入れすぎると色がくすんでしまうので、くたっとして鮮やかな緑色になったらすぐ取り出しましょう。

黒酢を効かせた牛肉と大根の煮込み料理。八角や五香粉の香りも食欲をそそります♪

①大根は皮をむき、乱切りに、チンゲン菜は縦8等分に切る。マイタケは手でさく。赤唐辛子は半分に切り、種を取る。

②鍋にごま油を熱し、大根、生姜、八角を炒める。軽く火が入ったらマイタケ、牛肉、Aを加えて混ぜ合わせる。

③②を沸騰させて中火にし、15分ほど煮たらチンゲン菜を加えて弱火にし、フタをして蒸し焼きにする。チンゲン菜に火が入ったら、器に盛りつける。

Interior

お花で新しい年を楽しみましょう！年の初めは、縁起の良い植物を飾ってみませんか？

■ お花のおせち！？



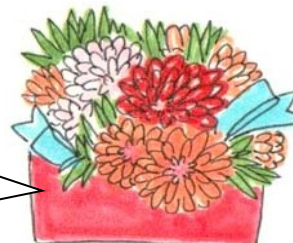
重箱に花をきれいに敷き詰める「花おせち」というスタイルがあるそうです。不要になった重箱や100円ショップの容器、花材の吸水スポンジ、好きな花があればできます。



1. 重箱に水に濡らした吸水スポンジを重箱の高さの半分くらいの高さで敷き詰めます。
2. 花の茎を、吸水スポンジの高さより少し短めに切ります。花の配置が決まったら、ピンセットなどで端から間隔を詰めて挿していきます。



こんもり挿すのも素敵！配置は市販のブーケを参考にしてもいいですね



■ 新年におすすめの花



菊…神仙に供えるなど神聖な花。昔、中国で不老長寿の薬草とされており、日本でも長寿などを願う縁起の良い花といわれるようになりました。蘭…高貴な花であり、繁栄を祈願する花として扱われます。また、花の形が蝶に似ていることから「幸福が飛んでくる」という花言葉があります。



■ 実ものをシンプルに活ける

常緑で赤い実のものは厄除け、無病息災を願う縁起ものとして親しまれています。南天は「難を転じる」の意味も持つと言われています。



ほかに、万両は富や繁栄を表す、千両も富を表すことから縁起の良い植物とされています。

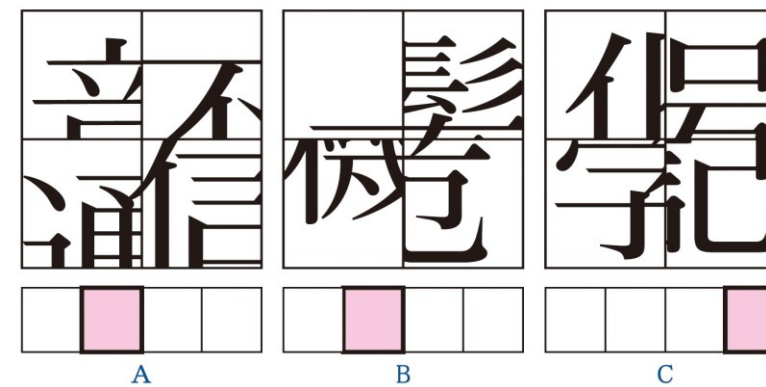
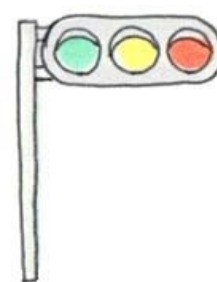
ニホンスイセンは、冬でも花を咲かせ、香るので縁起が良いと言われています



※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

熟語探し

A~Cは四字熟語の各漢字の一部を拡大したものです。四字熟語を完成させたら、太枠で囲んだ文字を使ってできる三字熟語を教えてください。



答え

答えは左下にあります。