

EPICURIUS

エピキュリアス

その日の食事の“質”を左右する!? 生ハムのトリミング



「平成最後の」という言葉が飛び交い名残り惜しい気持ちでしたが、あっという間に令和おめでとうございます。令和の幕開け、みなさんは何でお祝いしますか？ティーアイスタッフはプリンチペプロシュットと美味しいプロセッコでお祝いの予定♪ 令和初のEpicuriousは、原点回帰のつもりで生ハムのトリミングについて書いてみようと思います。

トリミング不足の生ハムってどんな味？

みなさんはトリミング不十分な生ハムを口にしたことがありますか？

イタリアのとあるお店でプロシュットピアットを食べた際、生ハムに皮が残っていて「プロシュットの本場イタリア…何故!？」とショックを受けました。

みなさんも皮のトリミングは完璧にされていると思います。しかし、皮を完全に取り除いていても、脂や赤身の酸化部分のトリミングが不十分だと異物感が残ってしまうんです。

以前、ある生ハムセミナーで生ハムの専門家がこうおっしゃっていました。

「酸化した部分のトリミング不十分な生ハムを食べると、口にイガイガ感が残ります。

このイガイガはその後どんなに美味しいものを飲んでも食べても消えず、その日の食事が台無しになってしまいます。

もし、そのような生ハムに遭遇したらお店のためにも伝えた方が親切でしょう。」

実際に脂身・赤身に酸化部分が残っている生ハムを口にしてみました。

たしかに特有の酸化臭と異物感を感じ、口の中が気持ち悪かったです…

生ハムは多くの場合、お食事のはじめに提供されます。

後のお料理も十分に楽しんでいただけるよう、この機会にトリミングを見直してみませんか？

<イタリアで衝撃を受けたピアット>



よく見ると皮が残っています。幸い、日本ではこんな生ハムに出会ったことがないです…

どう見分ける？脂身・赤身の酸化

酸化部分は色で比較的容易に見分けられます。

皮のついていない赤身部分は高確率で酸化して変色しています。

(ボンレスタイプの場合、皮無し部分はもともとスーニャ(米粉・塩・脂の混合物)がついていた部分ですが、熟成の過程でスーニャ自体も酸化します。)

<脂身>

白・乳白色・・・質の良い脂です。甘みのもとなのでたっぷり残しましょう。

黄色・茶褐色・・・酸化しています。削ぎ落としましょう。

<赤身>

ピンク・赤・・・質の良い赤身です。

白っぽい・茶褐色・黒ずんでいる・・・酸化しています。削ぎ落としましょう。

※肉と肉の間にある筋膜や血管も熟成過程で空気が入り、酸化していることが多いので取り除くのがベターです。

※マトネラタイプも赤身が黒ずんでいたたり、白っぽい部分は酸化しているのでトリミングの対象です。



スーニャ

季節のフルーツと「夏を先取り・マンゴー」

先月の時点で最高気温が25℃を超える夏日がちらほら…新緑の季節からあっという間に夏になってしまいそうです。

夏といえばトロピカルフルーツ。実はマンゴーも、生ハムとの相性が良いんです。

生ハムとマンゴーをシンプルに合わせ、ひと口前菜にしてもよし、サラダにしてもよし◎ プロセッコとマンゴージュースを合わせたベリーニを、上質なサンダニエプロシュットとともにいただくのも夏らしいかも♪ 夏のメニューに取り入れてみてはいかがでしょうか？

