

KANKYO INFORMATION

カンキョウインフォメーション

発行元: 甘強酒造株式会社 vol.24

この「KANKYO INFORMATION」では、当社製品及び関連商品、またそれに関するデータなどを定期的にご案内させていただいております。ご意見、ご感想は気軽に当社営業までお問合せください。

愛知県海部郡蟹江町城四丁目1番地
Tel.0567-95-3131 Fax.0567-95-3141
<https://www.kankyo-shuzo.co.jp/>

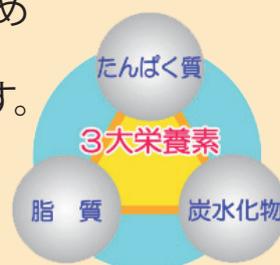
みりんの煮切りとは

ジャンル:みりんについて

製造上の煮切りとは 「アルコールを加熱・蒸発させること」ではありません。

お米の余分なたんぱく質のことを「煮切り」といいます。

たんぱく質は三大栄養素のひとつで聞こえはよいのですが、実はお米はたんぱく質が少ないほどおいしいというのが一般的な評価になっています。なぜなら不溶性たんぱく質「プロラミン」が水分の吸収を妨げるため、パサパサしてお米の食感が悪くなってしまいます。みりんの製品でもそのようなたんぱく質は除去した方がよいのです。特に寒い地方ではみりんの中にたんぱく質が出やすく料理の大敵になります。



煮切り防止をしていないみりんを使うと

- みりんの加熱の際に泡が出る → 調理の時に吹きこぼれ、作業性が悪くなる
- みりん自体に濁りが生じる → 出来上がりの料理の見た目が美しくなくなる



煮切り防止の方法

滓下げ(おりさげ)、または滓引き(おりびき)



滓下げ(または滓引き)という工程でたんぱく質を取り去ります。
→ みりん中に溶け込んだたんぱく質を除去します。

滓下げ(または滓引き)とは、みりん中に溶け込んでいるたんぱく質や脂質を沈殿させて落とす工程で、最終ろ過の前に行う工程です。

特に和食では、味だけでなく、見た目の美しさも求められるので、きちんと煮切り処理をされた本みりんを使うことが大切です。



トリビア 煮切りって料理用語ですよね・・・



料理で煮切りというのはみりんやお酒のアルコールを加熱・蒸発させることです。加熱する煮物料理とかでは不要ですが、加熱しないおひたしのような料理ではアルコール臭が風味を損なうのを防ぐためにも必要な下処理です。

