

ワンダーシェフ業務用圧力鍋

使用例のご案内

東京 東中野 かしわぎ 様 ★豚清湯

圧力下処理の技法

清湯の常識を変える



東中野の人気店「かしわぎ」は、澄んだ清湯でありながらガツンと濃厚な旨味を感じる独自の一杯で知られている。その力強い旨味の源となっているのが、豚の頭蓋骨とゲンコツを圧力鍋で下処理する工程である。店主・佐々木氏は日々、この圧力調理を軸にした仕込みに改良を加え、圧力鍋を使う頻度は上がっているという。

清湯スープでは通常、弱火で時間をかけて炊くため、髄が出にくく旨味の核が取り切れない。そこでかしわぎでは、まずワンダーシェフ業務用圧力鍋20Lで頭蓋骨とゲンコツを2時間加圧し、割りやすい状態まで柔らかくする。共にハンマーで砕き、髄を掻き出す。そこに豚足や皮を加えて再度60分加圧し、旨味

成分を最大限に抽出する。この“圧力で下処理した素材”を大型寸胴に移し、鶏ガラなどと合わせて掃湯の技法により金色の清湯へと仕上げる。見た目の透明感と裏腹に、しっかりとした旨味が感じられるのは、この圧力工程があるからこそである。



株式会社ワンダーシェフ



清湯に強さを与える圧力工程

ゲンコツや頭蓋骨を圧力鍋で加圧することで、骨が割れやすい状態になり、髄をしっかり露出させることができる。さらに豚足や皮を加えて再度加圧し、旨味成分を十分に抽出。こうして下処理された素材を掃湯で仕上げることで、澄んだ見た目に反した力強い豚骨清湯が完成する。

仕込み効率を上げる下処理

かしわぎでは2日に1度の仕込みを2名だけで行うため、骨の下処理を効率化することが重要である。圧力鍋を使えば、髄を抽出しやすい状態まで短時間で軟化でき、大型寸胴鍋でのスープづくりを安定して進められる。店頭から離れた厨房で失敗のなく圧力鍋調理が出来ることは、仕込みの負担を軽減し、品質の維持にも貢献する道具となっている。



協力

かしわぎ

X



業務用圧力鍋製造・販売

株式会社ワンダーシェフ

所在地：〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1-19-19

電話番号：06-6334-4341

サイト：https://www.wonderchef.jp/cooker_pro/

e-mail：web@wonderchef.jp



購入前にレンタルも行っています。
お申し込みはメールかお電話で。