取扱説明書

プロの仕込み！おうちのお食事体験をもっと楽しくする、すぐ使えるパーツ素材

マグレ鴨胸肉のロースト

すでに味付けしてあり、ベストな状態にローストしてあります。以下の方法で温め直すと、美しいロゼ色（薔薇色）とジューシーさが戻ります。説明が長いですが、決して難しくありませんので、ひとつひとつ確認しながら丁寧に作業を行ってみてください。サラダと焼き野菜を付ければ、完全にレストラン料理です。ソースは、普通の照り焼きのたれでとてもおいしく召し上がれます。特別な日に、ぜひチャレンジしてみてください。

※以下はお召し上がり方の手順です。できる限り、書いてある通りにしてみてください。省いたり違うことをしたりすると、状態がベストでなくなる恐れがあります。

手順1）湯せんで肉を適温まで温めます

①　鍋に、胸肉がたっぷり浸かるくらいの量のお湯を用意します。
胸肉1枚に対して、1.5L程度の湯量が適正です。1~2人前程度のパスタを茹でるときに使う鍋のサイズとお湯の量くらいです。

お湯の温度を、50~60度くらいまで上げて火を止めます。

（※温度計がない場合は、熱くて指を突っ込んでいられないくらいのお風呂の温度、くらいの感覚で大丈夫です。）

② ①の湯の中に、胸肉を真空パックのまま入れて沈めます。ふたをして、そのまま10分程度放置します。

③　お湯から引き上げます。この時点で、肉が柔らかく、ある程度温かくなっていればOKです。（熱くなっている必要はありません）

この段階で、鍋の湯の中に入れておけば、保温しておけます。

※肉を複数枚同時に温める場合は、湯の量を、肉1枚につき500cc程度増やしてください。

手順2）焼き立ての状態にします

①　肉をパックから出し、ペーパー等で皮面を軽く拭きます。皮面を上にして、魚焼き用グリル、あるいはオーブントースターに入れます。

②　火を点けて、数分間、様子を見ます。（火力調節ができる場合は、やや強火にしておいてください）皮面が焙られて、しだいに脂がパチパチしてきます。

③　そのまま続けると、やがて皮面のどこか一部から、焦げ目が付き始めてきます。その時点で、火をとめます。そしてグリル（あるいはトースター）の扉を開けないまま、そのまま5分～10分放置します。

④　これで完了しています。③で火を止めたあとに、付け合わせなどを用意しておいてください。

⑤　肉を切って、盛りつけます。

☆ひとことポイント

・「鴨　ロースト」などで画像検索して、美しいカットや盛り付けを楽しんでください。

・鴨の胸肉は内部に少し硬い筋の膜が入り込んでいるので、通常は薄くスライスすることが多いですが、厚めに切っても、マグレ鴨ならではの肉厚な歯ごたえとジューシーさがとてもおいしいです。

・普通の鶏の照り焼きのタレがとても合いますが、肉に塩味がかなりしっかりつけてあるので、しょっぱくならないようにご注意ください。

☆上級テクニック！
ブルーベリージャムやオレンジマーマレードをほんの少しだけ付けると、フレンチ風になります。