



料理で使う「落としぶた」って、何のことなの

なべでにものを作るのに使われる

あなたは、おうちの方が台所で、にものをするとき、落としぶたを使っているのを、見たことがありますか。

なべなどでにものを料理するときに、なべの中にすっぽり落ちこみ、中に入れた材料にかぶさるふたのことを、落としぶたといいます。

落としぶたは、にじるの中で材料がおどって形がくずれないようにし、さらに、ぐつぐつとにえているにじるがなべ全体を回って、材料に味がしみこむようにするはたらきをします。

また、にあがったとき、なべの火を止め、しばらくそのままにしておくと、落としぶたにしみこんだにじるが、材料にもどって、まるやかな味に仕上がるのです。

料理の最中に、にじるがどれくらい残っているか、こげていないかなどを見るときに、木製の落としぶたなら、素手でつかめて、あまり熱くありません。

そのほかの落としぶた

落としぶたは、ふつう、木製のものを使いますが、上からおさえると形がくずれるものや、しわがよったりするものには、和紙やもめんの布などでおおうといいでしょう。

また、かわいたものをふっくらと、にたい場合は、和紙やもめんの布などが向いています。

さらに、色よくにたい場合は、ふたをしらないほうがいいのです。（監修・青木 国夫）

