

7/24



洗い物のことを説明したついでに、フライパンの手入れについても触れておこう。

まず、フッ素樹脂加工が施された家庭用のフライパンの場合は、手入れは、いたって簡単である。

使い終わったあと、軽く洗剤を含ませたスポンジで洗って油を洗い落とし、さらに、流水で洗剤を洗い流したあと、皿や茶碗(わん)などの食器類同様に、ふきんで水気をぎっとふき取っておくだけでよい。

ところが、樹脂加工されていない鉄製のフライパンの場合は、とても錆(さび)びやすいので、その簡単にはいかな

吉田 清彦

アツい料理のそなえカラクリ

◇28◇

フライパンの手入れ

まず、フライパンは使い終わったあと、ほ

つたらかちにせずに、まだ熱いうちに流水をかける。そして、金だわしかナイロンだわしで軽くなでるようにこする。そうすると、フライパンの内側の汚れは比較的簡単に落とすことができる。

それでも落ちないような焦げつきがある場合は、しばらくのあいだ水に浸(つ)けておいてから、こすればよい。ところで、フライパンの汚

外の汚れも忘れず 落とす癖つけよう

これは、内側だけでなく外側にも付く。ところが、内側の汚れはこまめに落とすとしても、外側の汚れは、ついつうっかり落とし忘れる人が多い。

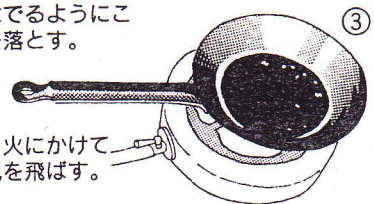
この外側の汚れは、その都度落とさないと、だんだん層をなして炭状に焼き固められていくので、一段と落としにくいものになっていく。だから、フライパンを使うたびに、

② 外側の汚れは、金だわしで強くこすって落とす。



① 使い終わったあと、熱いうちに流水をかけながら、たわしで丸くなでるようにこすって、汚れを落とす。

③



洗い終わったなら火にかけて空焼きし、水気を飛ばす。

内側だけでなく外側の汚れもきちんと落とす癖を、普段からつけておいたほうがよい。

次に、洗い終わったフライパンはすぐに火にかけて、空焼きにして水気を飛ばしていく。フライパンの表面の水気が完全になくなり、乾いた状態になったら火を止め、熱が取れるのを待って所定の場所に収納する。

このとき、フライパンを毎日使う飲食店の場合は、水気がなくなつたところで少量の油を流し入れ、フライパンを大きく回すように動かして、油を満遍なくしみ込ませる。

そうすることによって、フライパンの滑りのよい状態を保持するわけだが、フライパンを毎日使うわけではない普通の家庭の場合は、そんなことをすると油が酸化してしまふので、健康によくない。(家事としての男の手料理 主宰)