

アシ

料理において「アシ」を字句どおりに、つまり「ミンチ状に細かく刻んだ肉」という意味で理解してはいけない。「アシ」とはサルピコンの一種だ。

アシはエマンセ¹⁾の扱いに準じる。その理由もエマンセと同じである。アシに用いる肉がローストしたものであるときは、決してソースの中で煮立てないこと。

アシは通常、熱いソース・ドゥミグラスであえる。その割合は、アシにした肉 1 kg に対して 2 1/2 dL とすること。(p.459)

アシ・パルマンティエ [^3] Hachis Parmentier

大ぶりのじゃがいも（オランダ種²⁾）はオーヴンで火を通す。上部を切りとって別に取り置く。中身をくり抜く。くり抜いたじゃがいもの中身をフォークでつぶし、これを、じゃがいものマケールと同様に、バターでソテーする。ソテーしたじゃがいものを以下と混ぜあわせる……じゃがいもと同量の、細かいさいの目に切った牛肉。バターで炒めた玉ねぎのみじん切り大さじ 3 杯。パセリのみじん切り 1 つまみ。ヴィネガー少々。くり抜いたじゃがいもの外側を器にして、上で混ぜたものを詰める。布で漉したリヨン風ソースを何度も上からかけてやり、詰め物にたっぶ

り浸み込ませる。

取り置いてあったじゃがいもの上部で蓋をする。天板に並べ、オーヴンで 10 分焼く。オーヴンから取り出したらすぐに、じゃがいもをナフキンの上に盛って供する。

じゃがいものマケール Pommes de terre Macaire

オランダ種のじゃがいもはオーヴンで火を通す。火が通ったらすぐに中身をくり抜いて平鍋に入れる。塩、こしょうで調味し、フォークで潰す。じゃがいもの中身 1kg あたりバター 200g を加えてしっかり混ぜる。これをガレットのように平たい円形に伸ばして、澄ましバターを熱したフライパンで、両面をこんがり焼く。(p.764)

バロティーヌとジャンボノー

この種の調理には、胸肉を何か別の料理に用いた鶏などの家禽の腿肉が用いられる。

腿は骨を取り除き³⁾、バロティーヌ⁴⁾あるいはジャンボノー⁵⁾の形になるように詰め物をする。腿の皮はあらかじめこの用途に用いることを見越して長くとおき、バロティーヌの形かジャンボノーの形になるように縫って閉じる。

バロティーヌもジャンボノーも成形した後にブレゼする。家禽に合うガルニチュールを適宜添えるとよい。

■【原注】 冷製として仕立てる場合には、表面にジュレを塗るか、ホワイト系かブラウン系のソース・ショフロワを覆いかけてやり、ガルニチュールは適宜添えること。

- 1) 牛のアロワイヨー（腰肉の塊）、サーロイン、フィレなどのローストあるいはブレゼで供した残りを薄くスライスして、別途、料理として仕立て直すもの。
- 2) じゃがいもの品種名。かつてはグラタン等に好んで用いられたが、古い品種のため現代では営利栽培されることは少ない。2007 年版『ラルース・ガストロノミック』では、じゃがいもの主要品種としてリストアップされていない。なお、日本では植物検疫により生のじゃがいもの輸入が禁じられているため、この品種に限らず、ヨーロッパ産のじゃがいもは冷凍および加熱製品しか国内では利用できない。
- 3) désosser (デゾセ)。
- 4) ballottine (バロティーヌ) 円筒形の包み、の意。つまり形状を意味した名称の仕立て。しばしばガランティーヌと混同されるが、ガランティーヌは形状について特に定義がなく、ゼラチン質で固めたもの、が原義。
- 5) jambonneau < jambon (ジョンボン) に縮小辞 eau が付いたもの。つまり小さいハム、の意。本来ハムとは骨付きあるいは骨を取り除いた豚腿肉で作られるが、ここでイメージされているジャンボノーの形とは、骨付きハムのそれ。