

豚の頭の解体

現在豚の頭はほとんどの場合毛を抜いた状態で流通していますが、毛がついたものしか手に入らない場合は毛抜き処理をしなければなりません。豚の毛は歯ブラシにも使われるくらい硬いので、焼いたり剃ったりという方法では毛根が残って口当たりを損ねます。

では、毛抜き処理の方法からご説明します。

まず、飴を炊いて保温しておきます。この飴は何度でも使えますから 1kg もあればよいでしょう。

次に豚の頭を 2~3 分ブランチールし、よく水分を拭き取ります。冷めないうちに熱い飴を覆いかけ、ある程度冷めて固まってきたら一気に引きはがします。ご婦人方の脱毛と同じですね。これを毛がなくなるまで何度も繰り返します。飴はシルパットの上においてオーブンで温めれば何度でも使えます。毛が混じっていても何ら問題はありません。最後はあなたの彼女にでもあげてください。

豚の頭が冷めてしまうと抜きにくくなりますから、再度ブランチールするか、ヘア・ドライヤーで温めながらやると抜きやすくなります。

すでに毛抜き処理がしてあるものでも少し残っていますから、これは同じようにブランチールした後、根気良く毛抜きで抜くしかありません。短くなった毛は飴では抜けませんから。



では解体に入ります。



脳天から真っすぐ鼻先までナイフを入れます。

頭蓋骨に沿って開き・・・



ホホ肉も一緒に切り離します。



半分終わったところ。

反対側も同様にはずします。



言い忘れましたが、タンはもうすでに抜いてあります。タンはお金になるから・・・。
タンも付いているときはこの後の段階で抜くことになります。



顎関節にナイフを入れてあごをはずします。



はずれた。

タンがあるときはここでとりだす。



鼻先からのこぎりを入れる。



ある程度のこぎりを入れたら、あとは
チョッパーでたたき切っていく。



割れた。



脳味噌をやさしく取り出す。



取り出した脳味噌。

氷水でデゴルジェしておく。



目の後ろから顎関節の内側には結構肉が付いているのでこれも取り出す。
ガムテが貼ってあるのは豚君と目が合うのが嫌だから。

本当は目も抜くべきなんだけど、別にフォンを取るわけじゃないのでやりません。私だって何も感じないわけじゃないんです。この仕事にはやっぱり生理的に抵抗はあるのですよ。。



外から見たところと、

(ガムテが取れちゃった)



内側から見たところ。

はい、以上です。

サラマンジェではこれを塩漬してから煙をかけます。耳はそのまま、それ以外は円柱状に丸めてさらしで包んでゆでます。おなじみのテト・ド・フロマーシュはもちろん、いろいろな料理に活用してください。