

木のまな板は
22cm四方で十分!

鉄フライパンは
直径26cm!

アルミ鍋は
直径18cm!

包丁の長さは
145mmが正解!

男の料理道具を「数値化」してベストバイを決定!

95% 失敗しない 男の料理道具 選び

男の料理が失敗しがちなのは「塩少々」や「適量」など感覚的でアバウトなレシピが多いから。それがしっかり「数値化」されるだけで、料理の失敗はかなり防ぐことができる。この特集では最低限揃えておくべき包丁・フライパン・まな板・鍋の4大道具に必要な条件をテストの元に数値化。ここで紹介する道具を使えば、もう料理は失敗しない!

「適量」ってどれぐらい?って思ってるあなたへ!

「感覚」で料理ができない人は料理を理論化すれば失敗しない!

1 適量は自分で数値化してしまおう

毎日料理を作っている人はどれぐらい調味料を入れたらいいか感覚でわかるが、初心者はそのことで戸惑い、挫折のきっかけになりがち。たとえば「塩少々」や「適量」と書かれているレシピでも、その時々分量を測って数値と感想をメモしておくだけで、次の失敗は防げる。

2 基本3工程だけとシンプルに考える

一見難しそうに見える料理工程も、実際に料理を始めてみれば、「切る」「混ぜる」「火を通す」の3種類に大きく分類されることがわかってくる。そのシンプルな組み合わせでレシピが広がっていくのが、料理の奥深さ。その3つの工程を丁寧に進めるのが、成功への近道なのだ。

3 大成功よりも失敗を防げる道具を

はっきりとした数値とデータが揃ったら、それを最大限に生かす道具を選びたい。でも、感覚でできる人と数値とデータで料理をする人では、道具の選び方も違ってくる。性能に優れた道具より、安くて使いやすい、ちょっと料理をする気分が上がる基本の4つがあれば十分だ。

最初は成功より失敗しないから始めよう!

監修

プロプログラマー&Webサイト「ごりゆご.com」運営者 五藤隆介さん

料理センスゼロから料理を覚えるまでの過程を記した著書「理系の料理」が大ヒット。関連仕事も多数。

五藤さんの理論は「理系の料理」(秀和システム刊)でもっと詳しく読めます!



←次のページから「理論的」に料理道具を検証!

BEGINNER'S BUYER GUIDE