



のみ残したビール のかしこい活用術

(その1) 肉の煮込み料理に加える

水代わりに使うことによって、肉が柔らかく仕上がる。手の込んだやり方としては、あらかじめ、肉をビールに2時間ほど漬けておいた肉をシチューなどに使うと、安くて硬い牛肉が、柔らかい極上の牛肉に変身する。

(その2) パンやクラッカーを焼く

パンやクラッカーを焼くときに、水がわりにビールを使用するのは、もともと、「液体のパン」といわれるほど栄養豊富。原料も麦であり、パンとの相性もいい風味抜群のパンやクラッカーができあがる。

(その3) 漬物にビール

ビールには、酵母が含まれており、これが漬物の風味を引き立てる。例えばぬか漬け。ぬか床にビールを混ぜると、米ぬかのバクテリアがビール酵母を栄養分にしてより活発な活動をするため、ぬか漬けの味がいっそう引き立つ。あるいは野菜をそのままビールに漬け込むのもいい。キュウリ、なす、にんじん、大根などを、適当な大きさに切って、軽く塩を振りビールに漬ける。重石をして一晩漬ける。コクのある野菜の一夜漬けが出来上がる。

(その4) てんぷらの衣をビールで溶く

てんぷらをカラッと揚げるには、衣を溶くときに、水の代わりにビールで溶くと、おいしく、カラッと揚げるができる。ビールの量は水と同じ。ビールは必ず冷やしておくこと。

(その5) お風呂に入れる

ビールをお風呂に入れると、ビールの中の乳酸と麦芽エキスが、お肌をツルツルにしてくれる。また、ビール酵母が、身体の汚れや油分を落とすため、美容効果もある。

(その6) 鉢植えの水代わりに

腐ってはいけないものの、料理には使えそうにもないとなったら、鉢植えに水の代わりにビールをあげよう。ビールの栄養分を吸って、鉢植えは生き生きと成長してくれる。

(その7) ナメクジ対策に

ビールをナメクジの出るところにまいておくと、ナメクジが出てこない、という。原因はよくわからないが、先日TVで、たしか言っていた。

(その8) ビールを掃除に活用する

さらしの布巾にビールを少し含ませ、キッチンのガス代や、窓ガラスを磨くとピカピカになる。

(その9) ビールでうがいをする

のどが、痛いとき、ビールでうがいをする、のどの痛みを抑える効果がある。