【グラタン皿にこびりつかないようにしている方法！簡単便利！】

ホワイトソースにチーズたっぷりのグラタン…ちょっと焦げた部分も

カリカリしていて最高ですよね！でも食べ終わった後、そのお皿を

見てみると見事なこびりつきにため息…これがなかなか落としにくく、

主婦を悩ませています。でもちょっとした工夫をするだけでグラタンの

こびりつきは防止することができます。グラタン好きな方は大好きな

グラタンをたくさん食べるために、ぜひ簡単にできるお掃除方法を

見ていって下さいね。

【グラタン皿にこびりつき防止のコーティング】

グラタンを焼き上げた際、チーズやソースが焦げて固まってしまうと

こびりつきとなって落ちにくくなりますね。それを防止するには

こびりつかないようにお皿自体を油分でコーティングしてしまうんです。

私はグラタン以外にもパウンドケーキを作る際に型をバターで

コーティングしていますがケーキが型にこびりつくことなく、

逆さまにすればスポンと抜けてくれるのが気持ち良いと思っています。

油分でのコーティングは侮れません。

・油やバターを使用してコーティング

せっかくのホワイトソースの味を台無しにしないためには風味の

良いバターやマーガリンをお皿に塗っておくのがいいですね。塗る量は

少量で大丈夫ですのでバターナイフを使って簡単に塗ってしまいましょう。

バター以外にはサラダ油、オリーブ油も使用できます。ただ

オリーブの場合は独特な匂いがついてしまう可能性もあるので

苦手な方は注意をして下さいね。

・でも気になるのはカロリーと油のべとべと？

ただ油やバターを使用するとカロリーが増えること、油でホワイトソースが

べとべとになってしまうことが心配になるかと思います。バターや

マーガリンは塗る量を少量で抑えればそれほどカロリーは気にならない

ですが、油の場合は直接お皿に注いでしまうと注ぎ過ぎてしまう

可能性もあります。なのでペーパーに含ませてからお皿に塗るのが

オススメです。カロリーが気になる場合はオリーブ油を使用すると

オリーブは整腸作用もあって身体に良いものなのであまり気にならなく

なりますよ。

【グラタン皿に水をつけるだけ】

油分でのコーティング以外にもどこの家庭にも必ずある水を

使うだけでもこびりつきを防ぐことができるんです。水なら

カロリーもゼロ。油と違ってべたべた感もゼロです。グラタンを

まめに作る方はソースを入れる前に実践してみて下さいね。

・ホワイトソースを入れる前に水につけるだけ

やり方は簡単です。ソースを入れる前のお皿に蛇口からの水を

ジャーッとかけてしまえばOKです。お皿の外側は温度を均一に

いくようにするために水滴は拭き取り、中は濡れたままソースを

注ぎ込みます。こうすることでお皿が高温になり過ぎないので

焦げによるこびりつきを防ぐことができます。ただ焦げた感じが

好きな方はちょっと焦げが防がれる感じに仕上がるのでそこだけ

注意して下さいね。

【グラタン皿を簡単に綺麗にできる方法】

コーティングによってこびりつきは防止することができますが

焼き過ぎて焦げてこびりついてしまった！ということもたまには

起こるものです。そんな時はお湯を使うのはもちろん、家庭にある酢を

使って簡単に綺麗にすることができます。

・高温のお湯につけておくだけ

他の道具を使いたくないという方は高温のお湯だけを準備します。

触ると火傷するぐらいの高温なので触らないように作業をして

下さいね。こびりつきのあるグラタン皿に沸かしたお湯を注ぎ、

30分ほど放置をします（ここに少しだけ洗剤を入れておくとさらに

落としやすくなりますよ）その後は普通に洗うだけで汚れを

落とすことができます。私は主にこの方法を使っていますがグラタン

だけでなく、カレーやシチューの面倒なこびりつきもこの方法を

取っていますね。

・高温のお湯と酢を入れたお湯につけておくだけ

酢には汚れを浮かす成分があります。プラス上記でも紹介したお湯も

使うのでお湯プラス酢の力で頑固なこびりつきにも効果があります。

同じように高温のお湯にグラタン皿をつけたら酢を大さじ1ぐらい

一緒に入れて30分～1時間放置をしておきます。上記で落ちないような

頑固汚れも酢の力で落とすことができますが周囲が酢の臭いに包まれて

しまうのが難点です。お湯も使うので酢の臭いが結構きつくなります

ので苦手な方は注意して下さいね。

まとめ

おいしいグラタンを食べて、その後に残るこびりつきがない綺麗な

お皿を見ると「洗うのが簡単そう」と嬉しくなってしまいますね。

お皿のコーティングには「サラダ油、バターやマーガリン、オリーブ油」

など油分のものがいいですね。それ以外にも「水につけるだけ」という

方法もぜひ試してもらいたい方法です。