

料理大全

岸陽伸

目次

第1編 料理の善悪の果実

第2編 料理の書

第1編 料理の善悪の果実

料理の善悪の果実とは、美味しい、不味いではなく吉凶で判断する調理の方法です。

吉凶とは、これを食べれば幸せになれる、不幸になるという判定方法です。

第1章 料理の基礎

コーチングフードとヒーリングフードとは、コーチングフードとは、アルカリ性の食べ物で、ヒーリングフードとは酸性の食べ物です。

肉の多い、ステーキなどは、じゃがいもは中性なのでコーチングフードに判定されます。

また、酢飯の多い寿司は、酸性なのでヒーリングフードに該当します。

不味い食べ物は、この判定方法が分かっていません。

例えば、焼き鳥ですが、塩を振ると、塩は塩基なのでアルカリ性ですが、中性の油があると塩が反発し、流れ出てしまいます。

この現象を、塩の流有といいます。

アルカリ性の、スパゲッティなどは、油がはねる現象を観たことがあるでしょう。

それは、固形化現象です。

分子が固まる現象です。

生きているものには、分子が固まる現象が起こります。

それは、牛乳の沈澱現象によく似ています。

どういうことかということ、かき混ぜると、遠心力で攪拌するものと、固形化するものに分かれます。

それを続けると、最終的にヨーグルトの出来上がりです。

冷めると、レンジでチンするのは美味しく食べるためですよね。

蒸気が出ているので、食べ物の水分分子です。

つまり、食べ物を美味しく食べるためには、固形化現象を起こさないことが必要だったのです。

固形化現象するものを温めるときに、すくって注ぐことが必要だったのです。

固形化されたハンバーグの場合どうすれば良かった？

100度以上で熱するのです。

つまり、料理のほとんどの成分は、100度以上で変質します。

唐辛子でも、溶解します。

フライパンを100度以上に温めるには油を注ぐことです。

第2章 料理の吉凶

料理の吉凶とは、猫に小判というように、龍を昇竜させることです。

猫のあくびのように、龍は仕事をしません。

龍に仕事をさせるには、財宝をザクザク、龍に与えることが必要です。

それには、チョコを食べたり、カレーを食べたりするなら分かるでしょうが、幸せなら龍は飛ぶのです。

つまり、招き猫、まんじゅうをつくるときと思い浮かべると分かるでしょうか。

あんこがたくさんで、皮はサクツとしたほうが良いですよ。

つまり、招き猫がわからない料理がNGなのです。

例えば、中身がわからないたい焼き、醤油が入っていないぎょうざ、これらに言えることは、グランド・エ

レメント（大幅な要素）が入ってるものは、猫に分かりやすいのです。

第3章 料理の基礎と吉凶が分からない場合

招き猫に点をつけてみましょうか。

巻物を持っていませんか？

その巻物には何が書かれているかというと、「明日天気にしておくれ」と言っているのです。

つまり、ヒーリングできない豚は、ただの豚だといえられるように、豚肉を、ただ炒めるだけでも、油をていねいにすくい注ぎ、味付けの際にも、危機を回避しないといけないのです。

つまり、接着（調味料が）しないといけないのです。

コーチングフードとヒーリングフードどちらをつくっているかって？

最初がコーチングフードでも、最後はヒーリングフードにするのです。

おさらいすると、グランドエレメント（大幅な要素）
をつくり、固形化しないようにすくって注ぎ、接着さ
せる（調味料が）ことが必要だったのです。

第2編 料理の書

- ・ 微細な手順、動作が味に影響する。

原始的操作 レシピのこと・・・食材を壊さない、食材を活かす料理

量子的操作 エネルギーのこと・・・人の手によって食材を食べやすくする調理

- ・ 結論 食材を上手く扱う
- ・ 料理のゴール 最高の味