

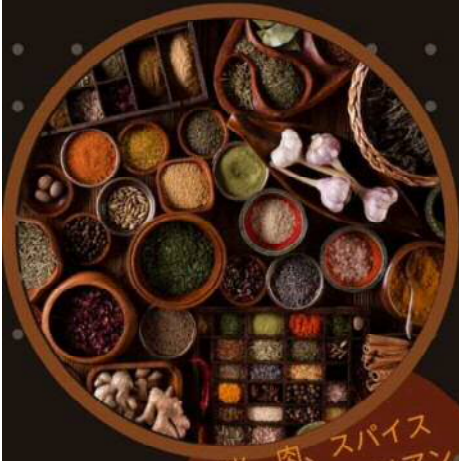
油揚げと豚肉煮物

• 中国家庭料理



母はよく作る料理簡単で美味しいです。

ビリヤニの世界



米、肉、スパイス
(クミン、コリアン
ダー、丁子、サフラ
ン)、玉ねぎ、ニン
ニク、ヨーグルト。

知っているか

「ビリヤニ」という言葉は、ペルシャ語の「ビリヤニ」由来していて、「調理前に揚げる」という意味だ。

調理工程

- 1・肉をスパイスとヨーグルトでマリネする。
- 2・米を半ばまで炊き上げる
- 3・別で肉が柔らかくなるまで煮る。
- 4・米と肉を重ねる。
- 5・ゆっくり煮込む。



ALL THE WAY FORM NEPAL



ネパールの味を味
わってみませんか



Fresh, Steamed

MO:MO



ACHAR

JHOL

冷めないうちに召し上がって

材料

鶏肉、中力粉、キャベツ、トマト

ピーナッツ、ゴマ、ニンニク、生姜、玉ねぎ、レモン、コリアンダー、唐辛子、花椒

杨浩东 孙语涵
华瑶 杨绪一
金铲子组

マオシァイ

冒菜

火鍋に似ていますが
火鍋とはちょっと違います。
中国には「冒菜は一人の火鍋、
火鍋は友だちとの冒菜」
という言葉があります。

そう、一人の時は冒菜がおすすめ!



ミャンマーの 紅茶サラダ



お茶のお漬物

ラペソー



お茶の葉





中国東北TOP1料理!!!



酸菜炖排骨

酸味が効いた爽やかな味：酸菜的酸味がスペアリブの脂っこさを中和し、爽やかな味わい。

柔らかい肉：長時間の煮込みで、スペアリブが柔らかくなる。

濃厚なスープ：酸菜とスペアリブの旨味が詰まった濃厚なスープ。

最高!!!



うまい!!!



本格中華

四川マーポー豆腐

マーポーって何?



「麻婆」

発明者:

「陳麻婆」

麻: 味のひとつである。

花椒の使用を示した。

花椒

豆板醤

代表的な調味料!

バンミー

食べ方：

- バインミーを手に取ります。
- からかぶりつきます。
具材の味を楽しみます。
- 必要に応じてソースを追加
します。
- 食べ終わるまで楽しめます。

