

せかい りょうりしうかい 世界の料理紹介～タイ～

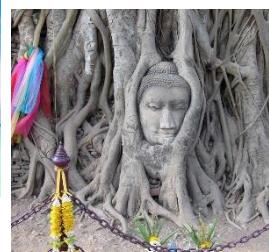


タイってどこ？

タイは東南アジアの国です。首都はバンコクです。



バンコク三大寺院のひとつ、ワット・ポーの涅槃仏やプーケット島、アユタヤ遺跡などが有名な観光スポットです。



代表的なタイ料理

ガパオライス

「ガパオ」は「バジル」という意味。鶏ひき肉やピーマンを炒め、オイスターソースやナンプラーで味付けし、ごはんにかける。揚げ焼きにしたたまごをのせて食べるのが一般的。



トムヤムクン

「トム」は「煮る」、「ヤム」は「混ぜる」、「クン」は「えび」という意味。レモングラスの酸味ととうがらしの辛味、ナンプラーなどの複雑な香りが特徴的。フクロタケというきのこが入っている。



パッタイ

ライスヌードル（お米でできためん）を炒めた焼きそばのような料理。真材はもやし、にら、たまご、えびなどで、ライム（またはレモン）、ピーナッツ、パクチーが添えられる。



ソムタム

青パパイヤを使ったサラダ。「ソム」は「すっぱい」という意味。ライムのすっぱさと、とうがらしのからさが特徴。給食では青パパイヤと食感が似ている切干大根でアレンジしている。



ヤムウンセン

タイ風の春雨サラダ。「ウンセン」は「春雨」という意味。春雨、いか、えび、豚ひき肉と紫玉ねぎ、セロリを混ぜてナンプラーで味付けし、パクチーをたっぷりのせる。



カノム・カイ・ノッククラター

さつまいもとタピオカ粉を使ったもちもちのドーナツ。「カノム」は「菓子、デザート」、「カイノッククラター」は「うずらのたまご」という意味。

