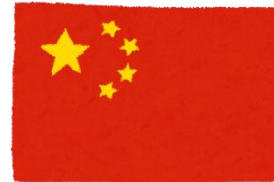


せかい りょうりしょうかい ちゅうごく ペキン 世界の料理紹介～中国・北京～



ちゅうごくよんだいりょうり 中国四大料理

ぺきんりょうり ①北京料理

しせんりょうり ②四川料理

やま かに ちいき
山に囲まれた地域なので、野菜やきのこなどの農作物が豊富にあります。香辛料を使った辛い料理が多いのも特徴です。

かんとんりょうり ③広東料理

こめ ぎょかいりい のうさくぶつ
米、魚介類、農作物などすべての食材が豊富にあります。比較的薄めの味付けで素材の味を生かしているのが特徴です。

しゃんはいりょうり ④上海料理

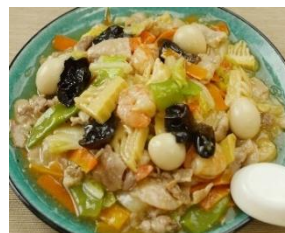
ぎょかいりい ほうふ つか
魚介類が豊富に使われているのが特徴です。ごはんにあまからあじつこのに合う甘辛い味付けが好まれています。



まーぼーどうふ
麻婆豆腐



ワンタン



はっほうさい
八宝菜

だいひょうてき ペきんりょうり 代表的な北京料理

ぺきん こめ そだ ちいき
北京は米が育ちににくい地域なので、小麦粉を使った料理が多いのが特徴です。使う油、味噌、醤油が濃厚で、味がはっきりしています。

ジャージャー麺

ぶた ひき肉 を炒めてテンメンジャン（甘めの味噌）で味付けした肉みそを、ゆでた中華めんの上にのせた料理。細切りきゅうりやねぎ、大豆が添えられることもある。



ぺきん 北京ダック

かま 窯でアヒルを丸ごとパリパリに焼いて皮をそぎ、小麦粉で作ったクレープのような生地できゅうり、ねぎ、テンメンジャンと共に包んで食べる料理。



ぎょうざ 餃子

ほか ちほう ても つか
他の地方でも食べられているが、特に北京でよく食べられている。日本と違い、北京で餃子といえば、ゆでた水餃子。



さんらーたん 酸辣湯

す さんみ
酢の酸味と、とうがらしやしょうの辛さをきかせたスープ。塩、しょうゆ、しょうが汁で味付けし、最後に溶き卵を加える。



とうしょうめん 刀削麺

こむぎこ みず ね きたまり いた かつて
小麦粉を水で練った生地の塊を板にのせ、片手に生地、反対の手にくの字型の特殊な包丁を持って鍋の前に立ち、生地を細長くそぎ落としてゆでる麺料理。ラーメンのようにスープに入れたり、あんや黒酢に絡めたりして食べる。



あんにとんどうふ 杏仁豆腐

あんず たね なか じん こな つか
杏の種の中にある「仁」を粉にしたものを使って作るデザート。元々薬として使われていた仁を、食べやすくするために工夫して生まれたのが杏仁豆腐。

