

せかい りょうりしおかい ちゅうごく ぺきん 世界の料理紹介～中国・北京～



中国四大料理

①北京料理

②四川料理

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。

③広東料理

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。

④上海料理

魚介類が豊富に使われているのが特徴です。ごはんに合う甘辛い味付けが好まれています。



まーぼーとうふ



ワンタン



はっぼうさい

代表的な北京料理

北京は米が育ちにくい地域なので、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

豚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。



北京ダック

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。



餃子

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。



さんらーーたん 酸辣湯

酢の酸味と、とうがらしやこ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。



刀削麺

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。



あんにんどうふ 杏仁豆腐

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。

