

世界の料理教室「中国の家庭料理」が開かれました 味付けにびっくりの「スペアリブの甘酢あんかけ」 野口文子(文化交流部会員)

7月24日(水)文化交流部会主催による世界の料理教室が菊田公民館で行われました。今回は中国の家庭料理。講師はシュウ・アランさんでした。

メニューは3品。「トマトと卵炒め」「ピータン豆腐」「タンツーパーイグー(豚スペアリブの甘酢あんかけ)」を教えてくださいました。

ピータンは普段あまり使わない食材かもしれませんが、他は卵、トマト、豆腐、スペアリブと馴染のある食材です。調味料も中華料理特有のものではなく、私たちの台所にあるものを使いました。さすがにニンニクはどの料理にも使いました。日頃生ニンニクの皮は剥きにくいと感じていましたが、先生から皮付きのまま包丁でニンニク片を潰して、それから剥くと剥き易いと教えてもらい、なるほど…と。

「ピータン豆腐」の材料は3つ。ピータン、ピーマン、豆腐です。それぞれ食べやすい大きさに切り、ピーマンだけフライパンで焼き、調味料を加えて和えるだけです。「スペアリブの甘酢あんかけ」は味付けがとても興味深いものでした。スペアリブは茹でた後、少量の油で揚げて取り出します。残った油に普通の砂糖ではなく、なんと氷砂糖を入れ、溶けて黄色くなるまで沸騰させます。そこに肉、醤油、黒酢、生姜を入れ、よく混ぜ、白ごまを振って出来上がり。焦げた氷砂糖の甘さと香りがえも言われぬ美味しさを出していました。「トマトと卵炒め」はあっという間に出来ました。デザートは焼いて熱々のネギパンケーキと甘いお団子の「胡麻大湯円」でした。

作るのも食べるのも大満足の中国の家庭料理でした。



講師のシュウ・アランさん



この日参加のみなさんと出来上がりのランチ