



これを知れば、アジア麺がもっと楽しくなる!

パースで食べれるアジア麺は、日本食や中国、ベトナム、タイ、マレーシア料理など幅広くあります。それぞれの国や地域の麺やスープの特徴を知って、もっとアジア麺を好きになろう!

麺の種類

アジア麺の麺の種類には、大きく分けて小麦粉を使ったものと米粉を使ったものがある。

小麦粉から作られる麺

中華麺 **うどん** など

中華麺は、一般的に小麦粉とかん水などから作られる。かん水は、麺のコシなどを増して風味を与える。うどんは、小麦粉に水を加えて練った生地から作られる。



ラーメンのちぢれ麺。スープの絡みつきがよい。(D)



中国語でミー (Mee = 麺) と呼ばれる、黄色で、ラーメンの麺より太い麺。(SM)

米粉から作られる麺

ビーフン **クイテオ** **フォー** **バーミセリ** など

小麦より米の栽培が盛んな、中国南部や東南アジアなどの料理によく見られる。いわゆるライスヌードルと呼ばれるもの。



機械を使って生地を押し出して作る、細麺のビーフン。他に、短く切れた種類もある。(SM)



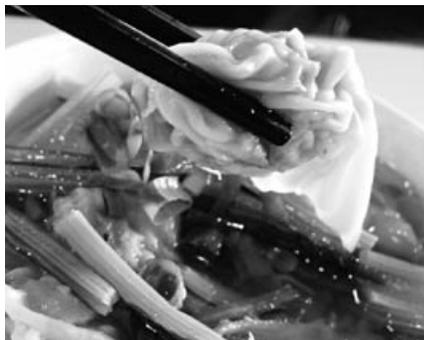
生地を切って作る平麺のクイテオ。表面のツルツルした麺は、さっぱりしたスープに合いそう。(SM)



ベトナム料理などでよく使われる、米粉からできたバーミセリ。そうめんより細いものなど、様々な太さのものがある。(VH)

スープの種類

アジア麺には、鶏や牛、豚の部位、魚介類など、多彩な食材からダシをとったスープがあり、それぞれの料理の具材や麺の種類などに合わせて、スープのダシや味付けは異なる。例えば、具材が鶏肉の場合はさっぱりとした鶏がらをベースとしたスープが使われることが多い。また、ベトナムのフォーのように香味野菜を使って独特の風味を生み出すスープが、東南アジアでは多く見られる。



ワンタン麺には、さっぱりとした鶏がらベースのスープが良く合う。(RT)



タイ料理で有名なトムヤムクンは、レモングラスなどのハーブで風味をつける。(SM)