



ベトナム名物料理

○ベトナム料理、各地の名物料理の紹介です。

★中部



ブンボーフェ (hue)
★豚足、レモン Gras 等で煮込んだピリカラスープの麺。



宮廷料理

フェでの宮廷料理は見た目にも豪華。



★南部



エレファントフィッシュ
★ミトー名物。
象耳魚の姿揚げ。



バイン・セオ
★パリッと焼いた外皮の中に海老・もやしなど。香草で巻いて食べる。



カン・チュア (酸っぱいスープ)
シーフード & パイナップル
トマト、ベトナム野菜のスープ



ツアデスク

★北部



チャカー

★CaLangという魚のすり身つかったベトナム風さつま揚げ



ブンチャー

★味付炭火焼の豚肉を野菜と米麺と一緒に。



フォー

カウラウ (hoian)

★コシのある麺に濃厚なタレを絡めて野菜と一緒に。



ミークアン (Danang)

★太めの米麺に海老豚肉、ピーナッツ。汁なし麺、よく混ぜて食べる。



ホワイトローズ (hoian)

★米粉生地で海老を包んだ蒸し餃子

○南北に長いベトナムは、地方によって食習慣が異なるため、食材や、味付けなどにも違いが見られ、北部は、他の地方にくらべて塩や醤油で比較的塩辛い味付け。南部は全体的に甘めの味付けとなっている。ベトナム料理の特徴として、米文化であるベトナムは、米麺、ライスペーパーなど米を材料とした料理が多く、またどくだみ、コリアンダーなどの香草やヌクナムが頻繁に使用される。各地での名物料理を味わうことも、ベトナム旅行の楽しみの一つ！または、実際に料理に挑戦することもできる。

★ベトナムCOOKING教室★

(ホーチミン)

THE VIETNAM COOKERY CENTER

362/8 Ung Van Khiem, BihThang HCMC

代表的なベトナム料理 (春巻き、豚肉の土鍋煮込みなど) 作りに挑戦。

市場での買い物体験アレンジ可能など、その他RQ対応可。

調理の後は、出来上がった料理の試食！

(ハノイ)

SEASONS of HANOI

95B Quan Thanh St, HANOI

市場での食材選びに始まり、生春巻き、バナナの花サラダ、フォーなどの料理に挑戦。

(2PAX以上からアレンジ可能)

調理の後は自分で作った料理の試食。