

調理実習をしました～外国のお味～

さて、今月の調理実習は外国の料理を作りました。

①タンドリーチキン

②ポテトサラダ

③レタスとウインナーのコンソメスープ

この三種類ですね。なんて外国的。ポテトサラダは日本発祥とかは言ってはいけない。いいね？

タンドリーチキンなのですが、こちらはインド料理になっています。作る際にヨーグルトとカレー粉に漬け込むのはまさにインド！って感じですね。インドについての豆知識なのですが、いわゆるカレー粉。と言うのは昔インドがイギリスの植民地時代にカレーが持ち込まれたときにスパイスの調合が大変だという事で最初からミックスされているのをカレー粉。と言う風にしたらしいのでインドでは各家庭によってタンドリーチキンのスパイスの配合が違って「家庭の味」みたいになっているのかもしれないね。ケチャップは謎。

レタスとウインナーのコンソメスープは思ったより大きくレタスちぎったなと思いましたが薬物は火を通すとくたくたになるのでちょうど良い感じでした。来月はハンバーグですお楽しみに！では次回！

