



主催：桜美林大学孔子学院
 同済大学後方勤務センター
 協催：株式会社ナルド

9.19(火)、20(水)

美食フェア 11:00~15:00

崇貞館1F 「桜カフェI」にて



侯鳴

黄厚貴

曹明桂

邱躍敏



中華定食

600円

ダール一麺

450円

料理人紹介

曹明桂：上級料理人。現同済大学飲食センター総料理長。26年の豊富
 大学を調理経験によって培われた技術で料理を生み出して行く。
 特に上海料理に精通している。飲食センターを代表しこれまで国
 内外の数多くの美食交流に参加する。本美食フェアでは「八宝
 辣醬(さいの目野菜のピリ辛煮)」を担当する。

総料理長

侯鳴：上級料理人。現同済大学北苑食堂地方料理チーム料理長。その独創性に富んだ料理の腕で栄養
 バランスや健康に留意した料理、洋中折衷の料理を得意とする。これまで多くの対外交流に参加し、
 特に四川料理に造詣が深い。本美食フェアでは「椒鹽基團蝦(エビの塩胡椒揚げ)」を担当する。

邱躍敏：上級料理人。現同済大学嘉苑食堂点心チーム料理長。美食に対して独自の見解を持ち、その割烹
 技術は折り紙つき。特に麺料理の製作に長けている。食堂は我が家と豪語する本人が20年来の豊
 かな経験で料理を届ける。本美食フェアでは「打滷麵(ダール一麺)」を担当する。

黄厚貴：上級料理人。現同済大学学子食堂地方料理チーム料理長。料理をこよなく愛し、豊富な調理経験
 と管理経験を持つ。安徽料理を最も得意とし、他に山東料理、四川料理にも定評がある。本美食
 フェアでは「醋溜白菜(白菜の甘酢あんかけ)」を担当する。



主催：桜美林大学孔子学院
 同済大学後方勤務センター
 協催：株式会社ナルド

9.19(火)、20(水)

美食フェア 11:00~15:00

崇貞館1F 「桜カフェI」にて

①八宝辣醬(さいの目野菜のピリ辛煮)

八宝辣醬は特色ある上海家庭料理の一つで、豚肉、干しイタケ、干し豆腐、エビ、タケノコ、アヒルの砂肝、豚ガツなど八種の食材を調理したもの。ピリ辛だがそれでいて甘さもあり、彩り豊かな食材にラー油の色っやが食欲をそそる。ご飯のおかずにも酒の肴にもぴったり一品。



④打滷麵(ダルー麵)

打滷麵は山西省一帯の伝統的な麵料理で、スープの味付けが決め手となっている。最も良いとされるスープはユキワリを煮詰めて作ったものとされており、透き通ったスープは混じり気がなく、濃厚な味が口の中に広がる。



②椒鹽基團蝦(エビの塩胡椒唐揚げ)

椒鹽基團蝦は色、香り、味の三拍子揃った定番の中国料理である。活きのいいエビを選んで殻のまま揚げ、揚げた後塩胡椒で味付けをし更に強火で炒める。調味料が表面の殻にからんで中まで入りこまないのので、外の殻はカリカリで香ばしく、中の身はぷりぷりで柔らかい。



③醋溜白菜(白菜の甘酢あんかけ)

醋溜白菜は中国伝統料理の一つで、白菜の歯ごたえと柔らかさ、甘酢の酸っぱさが食欲をそそる。消化を助け、五臓を養生する効果があるとされている。

料理品紹介

※写真はイメージです、実物と異なる場合がございます。