

タイの料理

タイ料理はたくさんのしゅるのがあります。
タイのハーブを使うから、特別な味がします。
おいしいし、体にもとてもいいです。

外国人に聞いたら、トムヤムクン、または
パッタイを思い出したと答えます。あなたも
そう思うでしょう。トムヤムクンとパッタイ
は世界中で大変な人気です。トムはにるこ
とです。ヤムはわりくてすっぱい料理です。
クンはえびです。でも、トムヤムクンの中に
えびを入れなくてもいいです。魚やのかなど
も入れられます。パッタイはタイのやきそば
です。味は甘くて少し辛いです。

タイでは地方によってちがう料理を作ります。
たとえば北部にサイウアというハーブを
入れたソーセージがあります。東北部なら、
一番人気があるのはソムタムでしょう。ソム
タムを作るために、パパイヤを細長く切って、
ほかのやさいとまぜて、調味料で味あじをつけます。
魚の漬け物を入れたソムタムのしゅるの

もありませんが、においはとても強いので、食べられない人もたくさんいます。ソムタムとタイ風のやきとりのっしょに食べたう、もっとおいしくなると思います。

タイのデザートの話もしたいです。私のおすすめはプアロイです。白玉団子とココナッツミルクのあたたかかいデザートです。それにあるタイのデザートはばらとカランとかいう花の形にしてきれいに見えます。

大阪でもタイ料理のレストランをよく見かけます。もしきょうみがあったう、食べてみて楽しむのをわすれないでください。