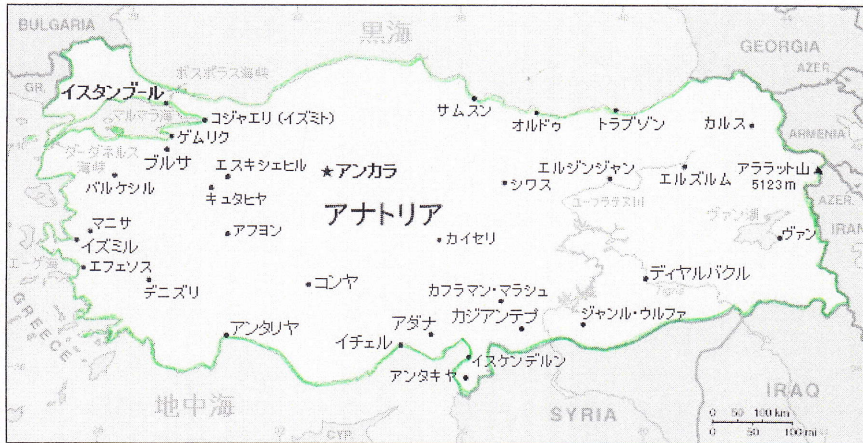


7月 世界味めぐりの旅

～トルコ～



Menu

ピザパン 牛乳
 イスタンブール風
 オリーブオイル 和え
 豆のスープ
 アイス

トルコは、アジアとヨーロッパをつなぐ位置にある国。この世界の料理は、ヨーロッパ各々の食文化、そしてイスラム世界の多彩な食材や香辛料、調理法が混ざりあっている。地理的・歴史的影響を受けて豊かに発展してきた。



トルコ料理は世界三大料理の1つ

トルコは昔から交通の要路であり、各方面からもたらされる食材にめぐまれ、野菜料理、肉料理ともに種類がとて豊富。現在、トルコ料理は、フランス料理、中華料理とともに「世界三大料理」と呼ばれている。



フランス料理



中華料理



トルコ料理

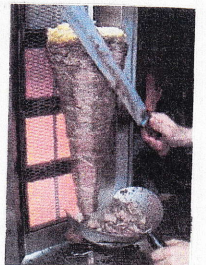
トルコの料理

地中海沿岸でとれるオリーブオイル、トマトをふんだんに使う。トマトはサラダや煮込みなどにたく料理に使われる。火炙り肉料理のケバブは、遠くまで文化の広がりを感ぜさせる料理。



ケバブ

火炙り表面の肉をうすくけずり、ソウ菜などと、糸こんにゃくに巻いて食べる。



アイスがのびる!?

トルコのドンドルマというアイスクリームは、おぼろげな味があって長くのびる。1m近くもの長さ、パフォーマンスをみせながら、アイスクリームを売っている。

