

【新版 プロのための わかりやすい中国料理】 目次

乾貨

- 蟹肉大生翅（蟹の身入りフカヒレの煮込み広東風）
- 紅焼鮑翅（フカヒレの煮込み広東風）
- 紅焼排翅（フカヒレの醤油煮込み上海風）
- 蠔皇吉品鮑（干シアワビの煮込み）
- 竹笙釀造官燕（キヌガサダケの海ツバメの巣詰め蒸し）
- 花膠鴨掌婆參（ナマコ、魚の浮き袋、家鴨の水かきの煮込み）
- 鮮蝦桂花魚肚（魚の浮き袋の卵炒め）
- 涼拌海蜇 皮（クラゲの和えもの）
- 葵花乾貝（干し貝柱のひまわり形蒸し）
- 沙爹炒海蜇 頭（クラゲとニンニクの芽の沙爹風味炒め）
- 瑤柱蝦鬆爆 球（ウナギ、干し貝柱、干しエビの強火炒め）
- 蝦子蹄筋（アキレス腱の煮込み蝦子風味）
- 宮保魷魚卷（スルメの辛み炒め四川風）
- 鼎湖上素（きのこ野菜の煮込み）
- 髮菜蠔鼓（干しがキと髮菜の蒸しもの）
- 蜜汁火腿（中国ハムの蒸しもの湖南風）

冷菜

- 鳳凰拼盤（鳳凰を象った前菜）
- 七彩転盤（前菜七種盛り）
- 錦繡玉鴛鴦（合鴨の焼きもの入り広東風前菜）
- 沙律三文魚（サーモンサラダ広東風）
- 灯影牛肉（牛肉の唐辛子風味）
- 巧手白鴨（合鴨の香辛料蒸し）
- 三絲拉皮卷（拉皮の三種巻き）
- 凍五香海螺（バイ貝のゼリー寄せ）
- 羅漢釀竹笙（キヌガサダケの詰めもの精進風）
- 凍枸杞鰻魚（ウナギとクコのゼリー寄せ）
- 塩水鮑魚（アワビ塩水煮）
- 棒棒鷄（鶏肉の辛みゴマ風味）

蕪菁海 頭（クラゲとカブの和えもの）
肴肉（豚肉の寄せもの）
姜汁豆魚巻（モヤシのユバ巻き生姜風味）

炒菜

葱爆胸腺（子牛の胸腺肉の強火炒め葱風味）
鼓汁百花釀田鶏（食用ガエルの豆 風味炒め）
油泡鮮鮑魚（アワビの強火炒め）
臘味炒蘭度（腸詰と芥蘭の炒めもの）
●水素芹香（五目野菜の香り炒め広東風）（●は、へん：じ、つくり：半）
醬爆羊肉（羊肉の強火炒め味噌風味）
魚香鮮貝（帆立貝の辛み炒め四川風）
賽螃蟹（卵白と魚の泡雪炒め）
馬拉盞炒魷魚（スルメのマレーシア風味炒め）
黃椒炒三文魚（鮭と黄ピーマンの炒めもの）
XO醬炒象拔蚌（ミル貝のXO 風味炒め）
川椒鷄片（鶏肉の山椒風味炒め）
乾●牛肉絲（牛肉の細切り炒め四川風）（●は、へん：火、つくり：扁）
麻辣炒鴨片（合鴨の麻辣炒め）

炸菜

龍帶玉梨香拼脆奶（エビすり身、梨、帆立貝の揚げものとミルクの揚げものの二種盛り）
七彩墨魚卷拼辣椒蝦（イカの巻き揚げとエビの包み揚げの二種盛り）
脆皮鷄（若鷄のあげもの広東風）
杏香脆皮百花鴿（ハトの香り揚げ杏仁風味）
烤素方（ユバの香り揚げ湖南風）
蝦醬炸田鷄腿（カエルの腿肉の蝦 風味揚げ）
椒塩富貴蝦（シャコの五香風味揚げ）
包燒魚（魚の網脂包み揚げ）

焼

北京烤鴨（北京ダックの直火焼き）
蜜汁叉燒肉（焼き豚）

広東焼鴨（広東風家鴨の直火焼き）

片皮焼乳猪（子豚の丸焼き）

焼菜

乾焼方頭魚（甘鯛の辛み煮込み）

大蒜鰻魚（ウナギとニンニクの煮込み）

紅棗水魚（スッポンとナツメの油煮込み）

水煮牛肉（牛肉の煮込み四川風）

豆鼓涼瓜牛仔骨（骨付き牛肉と苦瓜の煮込み豆鼓風味）

節瓜焼蝦仁（エビと節瓜の煮込み）

生炆魚腩（魚の広東風煮込み）

柚皮鮮蠔（カキのユバ包み煮込み柚皮添え）

奶湯口袋豆腐（特製豆腐の湯煮込み）

成都素●（野菜の煮込みあんかけ四川風）（●は、へん：火、つくり：曾）

蒸菜

姜粒米酒蟹箝（蟹の爪の蒸しもの広東風）

蒜茸開屏蝦（エビの蒸しものニンニク風味）

清蒸海上鮮（鮮魚の蒸しもの）

冬菜扣肉（豚バラ肉の蒸しもの冬菜風味）

粉蒸羊肉（羊肉の米の粉蒸し）

羽衣海珍（海の幸と冬瓜の蒸しもの）

乾貝無黄蛋（黄身なし卵）

石榴鷄（鶏肉の卵白包み蒸し）

湯菜

八宝冬瓜盅（冬瓜のくり抜き蒸しスープ）

上湯泡魚生（白身魚の湖南風スープ）

淮杞龍眼燉魚肚（漢方薬入り魚の浮き袋のスープ）

彩塘竹笙湯（キノガサダケと卵豆腐のスープ）

翡翠瑤柱羹（翡翠球入り干し貝柱のスープ）

酸辣湯（酸辣スープ）

その他

- 鍋貼鮮蟹（蟹肉の重ね煎り焼き）
- 豆渣魚甫（魚の煎り焼豆渣風味）
- 鉄板沙爹羊肉（羊肉の煎り焼沙 風味）
- 鉄板茼蒿帶子（タイラギの煎り焼き香菜風味）
- 香糟魚片（魚の酒粕風味あんかけ）
- 西檸汁貝球（帆立貝のレモン風味あんかけ）
- 乾貝菊花鶏（鶏胸肉のあんかけ干し貝柱風味）
- 鍋煽明蝦（大正エビの煎り焼き北京風）
- 上湯●龍蝦（伊勢エビの炒めもの広東風）（●は、へん：火、つくり：局）
- 塩●鶏（鶏の泥包み焼き）（●は、へん：火、つくり：局）
- 叫化鶏（鶏の泥包み焼き）
- 樟茶鴨（合鴨の燻煙揚げ四川風）
- 白灼生中蝦（エビの塩ゆで）
- 沙姜拌象拔蚌（ミル貝の生姜風味仕立て）
- 玉梨●蟹蓋（蟹の甲羅詰め焼き）（●は、へん：火、つくり：局）
- 醉翁乳鴿（食用バトの中国酒漬け広東風）
- 美味醉蟹（蟹の紹興酒漬け）

火鍋

- 海鮮火鍋（海の幸の火鍋）
- 沙爹魚茸茄子バオ（ナスの煮込み沙爹風味）〔バオ「中国語読」〕
- 咖リィ明蝦豆腐バオ（エビと豆腐の土鍋煮込みカレー風味）〔リィ「中国語読」〕
- 牛腩白菜胆バオ（牛バラ肉と白菜の土鍋煮込み）
- 一品海味冬瓜バオ（海の幸と冬瓜の土鍋煮込み）
- 汽鍋燉水魚（スッポンの汽鍋蒸しスープ）

麵飯

- 湖南酸辣河粉（沙河粉の酸辣風味）
- 四川担担麵（タンタンメン）
- 炸醬麵（味噌風味の和えそば）
- 韭黃叉焼き撈麵（黄ニラ風味の焼き豚入り撈 ）
- 乾焼伊麵（広東風煮込み伊 ）

清炒銀針粉（銀針粉の塩味炒め）
臘味バオ飯（広東風炊き込み御飯）
金銀蛋黄炒飯（塩漬け卵入りチャーハン）
福建炒飯（福建風あんかけチャーハン）
生炒臘腸糯米飯（腸詰入り蒸し御飯）

甜菜

椰液蜜露珠（タピオカ入りココナッツジュース）
桂花愛玉（愛玉ゼリーの桂花風味）
正式杏仁豆腐（アーモンドゼリーのデザート）
芒果凍布果（広東風マンゴープディング）
拔絲双旬（リンゴとイチゴの飴がけ）
三不粘（中国風ういろう）

点心

蠔油鮮竹卷（ユバの巻き揚げオイスターソース風味蒸し）
潮州蒸粉果（潮州風蒸しギョーザ）
沙爹魷魚（スルメの沙爹風味蒸し）
淡水鮮蝦餃（エビ入り蒸しギョーザ）
栗子猪肉粽（栗と豚肉のちまき）
蠔油叉焼包（焼き豚入りパオツ）
帶子腸粉（帆立貝入り中国クレープ）
生煎饅頭（煎り焼きパオツ）
蜂巢芋角（蜂の巣形コロッケ）
蟹黄灌湯餃（スープ入りギョーザ）
蓮蓉月餅（ハスの実餡入り月餅）
五仁月餅（木の実入り月餅）
脆皮麻球（ハスの実餡のゴマ団子）
奶王糯米糍（カスタード餡入りココナッツ団子）
菠蘿酥餅（パイナップル餡入りパイ）
酥皮鷄蛋撻（卵のタルトレット）
酥皮椰絲撻（ココナッツ餡入りタルトレット）

調味料

乾燥材料（海産物）

乾燥材料（陸産物 植物性）

乾燥材料（陸産物 動物性）

乾燥材料（加工品・漬物）

香辛料・漢方薬

茶

包丁の動きと主な切り方（抜粋）

むき花の作り方

野菜彫刻の花各種

基本知識

- 1 中国料理の概要
- 2 地方料理の特徴
- 3 調理器具
- 4 家畜
- 5 家禽
- 6 野生動物
- 7 魚介類
- 8 野菜類
- 9 キノコ類
- 10 果実
- 11 大豆加工品
- 12 乾燥材料
- 13 香辛料
- 14 調味料
- 15 中国の茶
- 16 中国の酒

料理解説

乾貨

冷菜

炒菜

炸菜

焼菜

蒸菜

湯菜

その他の調理法

火鍋

飯類

甜菜

点心

包丁のさばき

スープのとり方

宴席料理

中国料理のテーブルマナー

年中行事と飲食

中国料理材料名

参考文献

著者プロフィール