

【香港甜品デザート】目次

心と体をうるおす、スイートタイム

1 甘いスープは中国デザートのパワ

- 南北杏雪耳幸水梨 白きくらげ入り、梨と杏仁のスープ
- 生磨杏仁茶 杏仁の甘いスープ
- 北苳草緑豆沙 中国ハーブ入り緑豆のお汁粉
- 聘珍樓糖水 ぜいたく素材の蒸し糖水スープ
- 薑汁紫米蕃薯糖水 さつまいもと紫米のしょうが風味スープ
【おなじみのドライフルーツ】
- 湘蓮陳皮紅豆沙 陳皮風味あずき汁粉
- 冰凍蜜香馬蹄露 中国くわいの蜂蜜風味スープ
- 桑寄生鴿蛋茶 鳩の卵入りの甘茶
- 鵝蛋銀杏腐竹糖水 うすら卵、ぎんなん、ゆばのシロップスープ
- 香甜八寶粥 八宝粥
【決め手は、陳皮】
- 麼麼咋咋露 シンガポール風お汁粉
【砂糖の使い分け】
- 緑豆銀杏清心丸 潮州風、清心丸のデザート
- 荔香椰皇露 タロ芋ココナッツ
- 椰汁西米露 タビオカ入りココナッツミルク
- 荔竹黒珍珠露 黒タビオカとタロ芋入り、ココナッツミルク
- 水蜜桃官燕羹 つばめの巣入りココナッツのスープ
【ココナッツミルク】
- 栗蓉湯丸露 栗だんご入り、あったかシロップ
- 黒白麩麻糊 黒ごま汁粉 白ごま汁粉
- 合桃 露 くるみ汁粉
【豆】

2 香港テイストのプリンとゼリー

- 杏仁凍豆腐 杏仁豆腐
- 豆乳杏仁豆腐 豆乳風味の杏仁豆腐
【練乳は香港の味】
- 榴蓮凍布甸 ドリアンプリン
- 香芒凍布甸 マンゴープリン
- 山竹凍布甸 マンゴスチンのプリン
- 栗子凍布甸 栗のプリン
- 薑汁雙皮奶 しょうが風味の牛乳プリン
- 椰汁紅豆凍糕 あずき入りココナッツミルクプリン
- 仙草龍珠 仙草ゼリー、バジルシードのせ



廣東薑汁熱豆腐花 豆腐花、しょうがシロップかけ

【豆腐花】

黒麥皮海底椰露 シーココナッツと黒麦のデザート

3 道すがら、涼茶でひと息

漢藥亀苓膏 亀ゼリー

茅根竹蔗糖水 さとうきび入り漢方スープ

【漢方の野菜とハーブ】

鴛鴦茶 ミルク入りコーヒー&ティー

酸梅湯 中国式ジュース

八寶茶 八宝茶

【漢方茶】

五花茶 ミックスフラワーティー

4 伝統甜点心と、モダンなスイーツ

賀年紅年糕 新年のおもち

【浮き粉と広東テクスチャー】

鴛鴦馬拉糕 二色マーライコウ

酥皮雞蛋撻 香港式エッグタルト

黒芝麻卷 黒ごま蒸しロール

白糖糕 米粉の蒸し菓子

麻香軟糰 なつめ形、揚げごまだんご

擂沙湯丸 黒ごま入りもちだんご

馬蹄糕二食 くわいもち二様

蔗汁凍層糕 さとうきびとココナッツ重ねもち

龍鬚糖 龍のひげの飴菓子

椰奶南瓜餅 ココナッツあん入り、かぼちゃもち

脆香鮮粟奶 とうもろこし入り揚げミルク

沙律香芒糍 マンゴー入りごまだんご

脆糖蕃薯 香港式「大学いも」

芫茜雪糕 香菜のアイスクリーム

鮮茄冰基淋 トマトのシャーベット

木瓜蓮蓉西米布甸 パパイアのグラタン

榴蓮香酥角 ドリアンのパイ

桂花糖 藕 れんこんのもち米詰め、きんもくせいの香り

デザートによく使われる薬膳素材