



# 世界の料理

**ハギス**  
(Haggis)

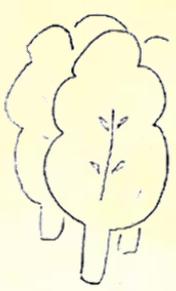
マキル ルリ  
Ruaraidh Mayill

**Nasi Lemak**  
辣死は媽!

ウン キートニン  
Kit Ning

**台式滷肉飯**

ハロウ  
ブツ  
イ  
チ



**떡볶이**  
トッポッキ

イ ドン ヅユ  
の 56 子

**Zaung Nan**

ザン ナン  
Zaung Nan May

**Sopaipillas**

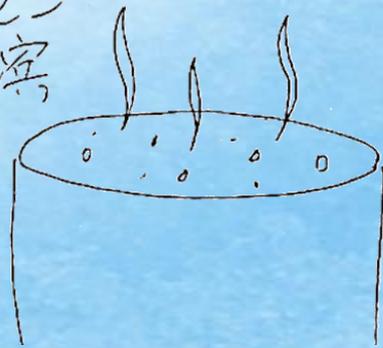
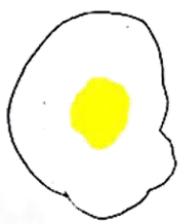
Jaquin - Chile  
ホアキン - チリ

**焼き冷面**

リョウ  
交) 博  
ラン  
文

**炸酱面**

ワン エ ビン  
王 钰 滨



## トッポッキ

トッポッキもち 200-250g	コチュジャン 1.5さじ
かまぼこ 2まい	さとう 2さじ
ながねぎ 1ぼん	しょうゆ 1.5さじ
カタクチイワシのだし 500ml	トウガラシのこな 1さじ
ゆでたまご	

まずなべにカタクチイワシのだしとコチュジャンとこいくちしょうゆとさとうとトウガラシのこなを入れます。

つぎにトッポッキもちを入れて、入れて、3分待ちます。

さいごにかまぼことながねぎとゆでたまごをいれていちらできあがり

!



<https://blog.naver.com/lalacucina/222924187896?isInf=true>

## 料理の名前：

滷肉飯

## 材料：

豚バラ肉、蒜、醤油、酒、氷砂糖

## 作り方：

1. 豚バラ肉と蒜を小さく切ります。
2. 豚バラ肉が白くなるまで炒めたら、蒜と氷砂糖を入れて炒め続けます。
3. それから、醤油と水と酒を入れて、蓋を閉めて1時間煮ます。
4. 茶色くなるまで煮て、ソースがとろみがつくまで強火で煮ます。
5. 火を止めて2-3時間置いておきます。
6. 待っている時、ご飯を炊きます。
7. ご飯大盛り、滷肉のせて好きな野菜と卵を入れてもいいですよ！
8. おいしい滷肉飯を完成します。





料理の名前:  
烤冷面「焼き冷麵」

材料:  
冷麵 卵 ソーセージ ねぎ 調味料 油  
香菜

作り方:  
まず、鍋を熱して、油を入れて、冷麵を載せます。そして、冷麵に卵を割って載せます。裏反してソースを塗ります。  
次に、ねぎを小さく切って、香菜とソーセージと一緒に載せます  
最後に、巻いて、食べやすい大きさに切ったら、できあがり。



料理の名前: ジャージャー麺(炸酱面)

材料: 豚ひき肉 油 さとう  
ゴマ油 醤油 しお  
ねぎ にんにく 麺  
甜麵醬 豆板醬 胡瓜  
にんじん レタス 水

作り方: ジャージャー麺作りはふたつに分かれます。ソース作りと麺を煮ることです。まずはソースを作ります。作る前に材料を準備します。油の入った鍋ににんにくとねぎを入れます。一分たったら豚ひき肉も入れます。このあと水とスプーンいっぱいのさとうとスプーンいっぱいのしおと甜麵醬と豆板醬を入れて混ぜます。そのあと自分の好きな調味料を入れてもいいです。火を止める前に鍋のまわりからゴマ油をかけます。つぎにべつの鍋に水を入れて、沸騰したら、麺を煮る。そして、野菜を洗って切る。最後に麺と切った野菜とソースを茶碗にいれます。



## Nasi Lemak ナシレマクの作り方

### 材料

米 350g	さとう
パンタンリフ pandan leaf	しお
ココナッツミルク 400ml	とくせいチリソース
キュウリ	
小さい魚	
卵	
ピーナッツ	

### 作り方

1. 米を作る。まず、米を洗う。洗ったら、パンダンリフとココナッツミルクと炊飯器に入れて20分煮ます。
2. サムバルを作る。まず、小さい魚を揚げます。それから、揚げた小さい魚はとくせいチリソースと一緒に煮ます。30分ぐらい煮て、皿に盛ります。
3. そして、卵をわって、やめます。卵をやまたあとで、ピーナッツを揚げます。それで、皿に盛ります。
4. 最後に、キュウリをきたら皿にもって、ご飯を皿に盛ると、できあがり。





<https://fearlesseating.net/burmese-tomato-fish-curry/>

# 魚のカレー

## 料理

初めに油を鍋に入れます。そしてにんにくと玉ねぎをみじかくにします。それからにんにくと玉ねぎを炒めます。次にトマトペーストを入れて10分ぐらい煮ます。それからしおしおと魚醬とチリパウダと魚を入れて15分煮ます。最後はパチをかけるのでできあがりです。

**TIME:30分**  
**サービング:4人分**



## 材料

大きい魚-1KG  
トマトペースト-400ML  
玉葱-2こ  
にんにく-1こ  
しお-小さじ1  
油-大さじ2  
チリパウダ-小さじ3  
魚醬-小さじ5



## 料理の名前

Sopaipillas (ソパイピージャ)



## 材料

- ・かぼちゃ 450g
- ・小麦粉 4カップ
- ・マーガリン 大さじ2杯
- ・塩 小さじ1杯
- ・しょくぶつ油



## 作り方

まず、かぼちゃのたねを取り出して、切ります。それから、かぼちゃと水を鍋に入れて、ゆでます。

かぼちゃがやわらかくなったらお皿において、フォークでつぶします。

次に、つぶしたかぼちゃ、小麦粉、マーガリン、塩を大きいボールに入れて、よく混ぜます。

材料が生地になったら、テーブルにおいて、めんぼうでたいらにします。

それから、茶わんやカップで生地を丸切ります。丸形の生地にフォークで穴をあけて、並べておきます。

しょくぶつ油を鍋に入れて、温めます。

しょくぶつ油が摂氏150度になったら、丸形の生地を揚げます。

生地の色が変わったら、鍋から出します。

できあがり!

# ハギス



## 作り方

- ・まず、肉を鍋で時間煮ます。次に、それをさいの目に切って、オート麦と調味料と混ぜます。その後、混合物をソーセージの皮に入れ、しっかりと包みます。ハギスをさらに2時間煮ます。ハギスを作りました！

### 材料:

1 x オクスバング  
1. 5 k g 子羊の内蔵  
(ないぞう)  
500 g 牛肉  
500 g オートミル

### 香辛料 (こうしんりょう):

1 x オクスバング  
1. 5 k g 子羊の内蔵 (ないぞう)  
500 g 牛肉  
500 g オートミル