

2010年9月1日発行(毎月1回1日発行)第42巻第9号通巻551号

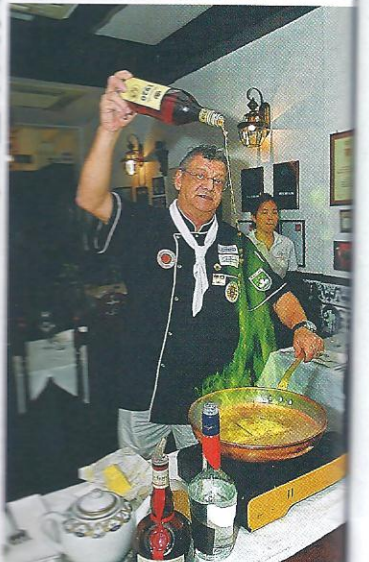
てんとう虫 9

UC Card magazine

2010 September



特集
宇宙への旅



紺タイルの腰壁がポルトガルの雰囲気を盛り上げるタイパ島のポルトガル料理店アントン・レストラン。客の目でデザートクレープシュゼットをつくるオーナーシェフのアントンさん。

五

地球

チューは煮込んだ銅パンで供される。魚肉、エビ、カニ、ホタテやムール貝などの魚介類のほかに野菜類が入る。おろしニンニクが入り濃厚で忘れがたい味。

マカオ料理もぜひ試したい。大航海時代、ポルトガル人がマカオに至るまでに立ち寄ったアフリカ、インド、マラッカなどで入手したスパイスや調味料を使い、本来のポルトガル料理に手を加えたのがマカオ料理といわれる。

よく知られたメニューがアフリカンチキン。鶏のグリルだがピリリと辛いものからココナッツミルクを使って辛みを抑えたものなど店によって味付けは変わる。

故国を離れ遠い東洋の地に赴いた船乗りたち。料理の味の中にも故郷への思いが封印されているかのよう。

奥は魚介類に加えジャガイモやパプリカが入ったシーフードシチュー、手前右はダックライス、左はヤギのチーズのグラタン



コロアン島で有名なエッグタルト。