

## sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Sun.07.05.2015

●海老&肉で贈る真夏のアジアン美食～泡と共に…withシャウウエイ

仲良しの中国料理研究家、シャウウエイ (Click!) との  
楽しみにしていたコラボイベント  
「海老&肉で贈る真夏のアジアン美食～泡と共に…」、  
昨日昼夜2回転、無事終了しました。

私担当のタイ・ベトナム・南インドなどのアジアン海老料理を  
アジアのビール二種とともに食べていただいた後、  
シャウウエイの、ラム・鶏・牛・豚の、  
ウイグルやカザフスタンなどアジアの肉料理を  
スパークリングワインや赤ワインとともにご提供しました！

【海老】

- 海老とハーブのアジアンカクテル トリュフの香り
- 蓮根入り海老トースト 自家製スイートチリソース
- 海老ときのこのベトナム風ココナッツ土鍋煮こみ
- ぷりぷり揚げ海老のタマリンドソース

【肉】

- 牛ミンチとカッテージチーズの焼きサモサ
- 生ラム肩ロースの一口ステーキ、クミンの香り
- 海南島チキンの丸茹で、ジンジャーソースwithジャスミンチキンライス
- サクサク豚のスパイシー唐揚げ、サテソース



デモをまじえながら、スタート。



カクテルのソース作りのデモをした後、再び海老トーストのデモ。



展望のよい美しいサロンに、テンションあがります！



タイのシンハービールとベトナムの333で乾杯のあと、海老前菜2品でスタート。



ベトナム料理の定番。ココナッツ土鍋煮を海老で美奈バージョン。



海老ときのこのココナッツ土鍋煮込み。みなさん、ココナッツジュースやココナッツオイル、アジアの調味料にご興味もってください、帰りに早速東新宿のアジアスーパーストアによって下さった方も！



続いて揚げです！



揚げ海老のタマリンドソース和え。尻尾までサクサクに揚げた海老にタマリンド入りのソースをからめます。



続いてシャウウエイのデモ！



海南風のシンガポールライス、とっても美味しそう！海老トースト2枚の後でも、みなさんペロリ♪



豚さんがお花にまみれてうれしそう♪ピーナッツ香るサテソースをつけて。



ターメリック風味の牛ミンチのサモサ。卵黄をぬってオーブンでパリッと焼いて。



最後は、ラム！丁寧に筋をとった柔らかなラムをクミンやオイルでマリネして焼きます。



これまた、絶品と大人気！！この焼き汁で炒めたバケットと海老のまかないの美味しさを思うと、想像ついちゃいます。



昼夜ダブルレッスンはタイトでしたが、みなさんの笑顔で疲れも吹き飛びました。

シャウウエイの新しいサロンは、何度か遊びに行ったことはあったけど、キッチンをお借りするのは初めて。広くて綺麗で、とても使いやすかったです！

シャウウエイ、お世話になりました！  
素敵なサロンでお料理させていただいて、ありがとう。  
おちょこちよいで色々ご迷惑かけてごめんなさい^^;

ご参加いただいたみなさま、本当にありがとうございました♪  
今日はダイエットしてくださいませw

※料理写真は、ほとんどシャウウエイ撮影。

美奈のおしゃデリクッキング/美奈料理イベント/その他仕事

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)