



タイ風 焼きそば

スリーシェフ パッタイソース



パッタイとは:

PAD(パッ:炒める) THAI(タイ:国)、というタイの焼きそばの事で、米粉の麺を使用して作ります。

1940年代、米の消費量を抑える目的で広められたのがパッタイの始まりと言われており、今では屋台から高級レストランまで、どこでも気軽に食べる事の出来る、タイの代表的な国民食となりました。

特徴:

一般的に辛い料理で知られているタイ料理ですが、このパッタイには辛さはなく濃厚な味わいが特徴です。それ故に比較的日本人にも馴染みやすく、タイ料理初心者が初めにトライするのも適しています。タマリンドやライムと合わせる事でさっぱりとした酸味が加わり、一層食欲をそそります。やや太めの麺(センレック)を使うのが一般的ですが、最近は麺や具のバリエーションも増えており、様々な創作パッタイ料理が誕生しております。

作り方の一例:

① 鶏肉、えび、厚揚げやもやし、ニラなどの具材を炒める



② たっぷりの水でもどしたセンレックを、①と合わせてパッタイソースと絡め、再び炒めた後、溶き卵を入れてナンプラー、砂糖、タマリンドなどで味付けをする



③仕上げて、お好みで粗く砕いたピーナッツやパクチーを散らし、ライムを搾って出来上がり
(*ライムを搾る事で、濃厚な味の中にさっぱりとした酸味が加わります。)

タイでは、付け合わせに生のニラ、もやし、ライムやバナナの葉等がトッピングされている事が多く、好みによって混ぜ合わせたり、箸休め的に食べたりされています。

従来の瓶入り(ペースト状)に加え、ボトル(ソース状)が登場。
素材にも絡み易く、そのまま混ぜるだけの調理なので、お手軽に御使用頂けます。

スリーシェフ パッタイペースト 227g/24

玉ねぎ: 22.00%
にんにく: 20.00%
食用パーム油: 12.00%
醤油: 12.00%
砂糖: 9.00%
ライム果汁: 8.00%
乾燥エビ: 8.00%
ピーナッツ: 6%
食塩: 3%