

指さしメニュー(飲茶)

監修:香港政府観光局

香港政府観光局では、飲茶の注文に役立つ指さしメニューを作成しました。
広東語品名(日本名)、カタカナによる広東語発音の順で表記しています。今後も
随時アップしていく予定です。


<<蒸の部>>

<p>鮮蝦餃(えび蒸し餃子) シンハアガウ 香港の飲茶で定番、エビがプリッとしている。 お好みで辣椒醬(ラッジュージャン)を添えて。</p>	
<p>焼賣(シュウマイ) シウマーイ 日本のシュウマイよりも多種あって、鮮蝦焼賣皇(えびシュウマイ) シンハシュウマイウオン、鵪鶉蛋焼賣(うずらの卵いりシュウマイ) アムチョンダンシュウマイ、帶子焼賣皇(ホタテ貝柱シュウマイ)タイチーシュウマイウオンなど。</p>	
<p>糯米雞(鶏肉入りおこわ) ノーマイガイ もち米と鶏肉、シイタケなどをハスの葉で包んで蒸したちまき。</p>	
<p>叉焼飽(チャーシューまんじゅう) チャーシウバーウ 甘めのチャーシュー餡が入っている。</p>	
<p>灌湯餃(フカヒレ水餃子) グントンガウ スープの中に大きなフカヒレ餃子がまるまる一つ入っています。お好みで赤酢とともに。</p>	

指さしメニュー(飲茶)

監修:香港政府観光局

<<蒸の部>>

<p>南翔小籠包(ショウロンポウ) ナムチョンシウロンパウ 南翔(上海近郊)に起源のある、薄皮の中に豚ひき肉(具)と共に熱いスープが包まれている饅頭。スープが熱いので、ショウガと赤酢(黒酢)に浸して冷ましてから口に入れる。</p>	
<p>鮮蝦腸粉(えびの米クレープ包み) シンハーチョーンファン 略して「蝦腸」(ハーチョン)として、人気メニューのひとつ。米粉でできたクレープに、蝦が巻かれています。「生抽」(薄口醤油、サンチャウ)と、「老抽」(たまり醤油、ロウチャウ)を混ぜ合わせた特性ダレをかけて。腸粉には、牛肉腸粉(牛肉入り)ンガウヨツチョーンファン、叉焼腸粉(チャーシュー入り) チャーシウチョーンファン、蝦米腸粉(干しエビ入り) ハーマイチョーンファンなど、具が違うものや、炸両(揚げパン米クレープ包み)ジャーリオンというなどがある。 揚げパン=油條(ヤオティウ別名、油炸鬼ヤウジャッグワイ)</p>	 
<p>潮州粉果(潮州式蒸し餃子) チウジャウファンゴオ 半透明の皮につつまれた、具沢山の蒸し餃子。あんの中身は、鶏肉や豚肉、乾燥小エビ、ピーナツ、くわいの実、椎茸、パクチーなど。 お店によって中身が少しずつ違う。</p>	
<p>鮮竹卷(生湯葉巻き) シンジョックギユン 豚肉ハム、しいたけ、エビなどの具を生湯葉で巻いて蒸したもの。</p>	

指さしメニュー(飲茶)

監修:香港政府観光局







<<蒸の部>>

<p>四寶雞扎(鶏肉の生湯葉巻) セイボウガイジャーツ 鶏肉をメインに筍、しいたけ、タロイモ、魚の浮き袋などを湯葉で巻いて味付けして蒸す。 魚の浮袋は、油分や塩分を吸収、排出するので、香港飲茶で人気。</p>	
<p>鼓汁排骨(スペアリブ) シイジャツパーイグワツ 豆鼓醬で味付けされた骨付き豚バラ肉。</p>	
<p>鼓汁蒸鳳爪(鳥の足、豆鼓蒸し) シージャツプジンフォンジャーウ 軟骨まわりのやわらかくなったコラーゲンがいっぱい。</p>	
<p>山竹牛肉(牛肉ボール) サーンジョツンガウヨツ 牛肉団子にパクチー、クワイがはいっていて、アジアの香りとシャキシャキの歯ごたえ。</p>	
<p>牛柏葉(牛の胃袋蒸し) ンガウパーツイツ 牛の胃袋を蒸して、豆鼓醬などで味付けしたもの。</p>	

指さしメニュー(飲茶)

監修:香港政府観光局

<<煎炸の部>>

<p>春巻(春巻) チョンギョン 日本のものよりやや小ぶり。黒酢をつけてさっぱりと。</p>	
<p>香煎臘味蘿蔔糕(広東ソーセージ入大根餅) ヒョンジンラップメイローバーツゴウ 大根を千切りにしたものに米などで加え練り、臘腸(ラプチョン、広東ソーセージ)、干しエビなどの具材を加え蒸したもの。そのままでも食べられるが、焼いて食べるとお好み焼きのようで、辣椒醬(ラツジュージャン)をつけると美味しい。</p>	
<p>酥皮叉燒飽(チャーシューパイ) ソウペイチャーシウバーウ チャーシューあんをパイ生地でつつんで揚げたもの</p> <p>ミシュラン受賞の「添好運」(ティムホーワン)には、酥皮焗叉燒包(チャーシュー入りメロンパン)ソウペイゴックチャーシウバーウが有名</p>	 
<p>咸水角(揚げ餅餃子) ハムソイゴツ 米粉の生地であげた皮がモチモチした食感の餃子。具は甘めのひき肉が入っている</p>	
<p>芋角(タロイモコロッケ) ウーゴツ タロイモの餡をタロイモの皮でつくった生地でつつんで揚げたもの。コロッケのようにサクサクしている。</p>	

指さしメニュー(飲茶)

監修:香港政府観光局

<<甜の部>>

<p>芝麻球(ゴマ団子) チーマーカウ 米粉の団子の中に小豆あんを入れ、ゴマをまぶして揚げたもの。</p>	
<p>蛋撻(エッグタルト) ダーンタツ 日本でもおなじみ。お店によって外皮がパイ生地、クッキー生地のものや、プリンが黄色いものや白いものなど違い、食べ比べも楽しい。</p>	
<p>馬拉糕(蒸しカステラ) マァラーイゴウ 中華風カステラで、マレーシア発祥で、この名前になっているという説も。</p>	
<p>奶黄飽(カスタードまんじゅう) ナーイウオンバーウ 甘さ控えめ、少し塩気のある自家製カスタードがはいっている蒸し饅頭</p>	
<p>蓮蓉飽(蓮の実餡まんじゅう) リンヨンバーウ なめらかな蓮の実餡のあんまん。</p>	

指さしメニュー(飲茶)

監修:香港政府観光局



<<甜の部>>

<p>馬蹄糕(くわい餅) マータイゴウ クワイの粉から作ったゼリーに乱切りにしたクワイの実を加えて蒸したもの。鉄板で焼いて食べる温デザート。</p>	
<p>豆腐花(豆腐のシロップかけ) ダウフーファ 香港で有名な昔ながらのスイーツ。熱(イッ、温かい)または、凍(トーン、冷たい)の2種類あり、ほんのり甘いシロップや、黒糖をかけて</p>	
<p>芒果布甸(マンゴープリン) モーングウォボウディン 香港を代表するデザートです。各店でオリジナルとなっているので、食べ比べも。</p>	
<p>楊枝甘露(タピオカ入りマンゴーココナツミルク) ヨーンジーガムロウ マンゴープリンとともに香港スイーツの双璧です。ポメロ(ざぼん)が入っているので、甘みの中に酸味があり、食べやすい</p>	
<p>芝麻糊(ごまのお汁粉) ジーマーウー 黒ゴマを使った濃厚なお汁粉。この他にも、蓮子紅豆沙(ハスの実入り小豆汁粉) リンジーホンダウサー蓮の実が入った小豆のお汁粉、陳皮(オレンジの皮)が入ってさわやかな風味、馬蹄綠豆爽(くわい入り緑豆の汁粉) マータイロッドアウソーンくわいの実と緑豆、馬蹄糕(くわい餅)を細かくして煮込んだお汁粉など。</p>	<p>芝麻糊</p>  <p>蓮子紅豆沙</p> 


指さしメニュー(飲茶)

監修:香港政府観光局

<<甜の部>>

<p>桂花糕(きんもくせいゼリー) グワイファゴウ キンモクセイの花入りの寒天ゼリー。クコの実や蓮の実が入っているものも。</p>	
<p>椰汁糕(ココナッツミルクゼリー) イエジャップゴウ 甘さ控えめ、ココナッツミルクの滑らかなゼリー。芒果(モーングウォー、マンゴー)芋頭(ウータオ、タロイモ)、紅豆(ホンダオ、小豆)、西米(サイマイ、サゴヤシタピオカ)入りなど店によって違う。</p>	

<<その他、番外>>

<p>油菜(ゆで野菜) ヤウチョイ 沸騰したお湯に油を入れ、野菜を茹でる香港式ゆで野菜。材料に使われるのは、中国野菜で、香港でもポピュラーな菜心(チョイサム)、芥蘭(ガイラン)や、生菜(サンチョイ、レタス)、通菜(トンチョイ、空心菜)など。 上湯(シヨントン、高級食材のうまみを含んだスープ)のままの味付けや、蒜蓉(シュンヨン、ニンニク)、蠔油(ホウヤオ、オイスターソース)で味付けるものも。</p>	 <p>菜心(中国菜花)</p>
--	---