

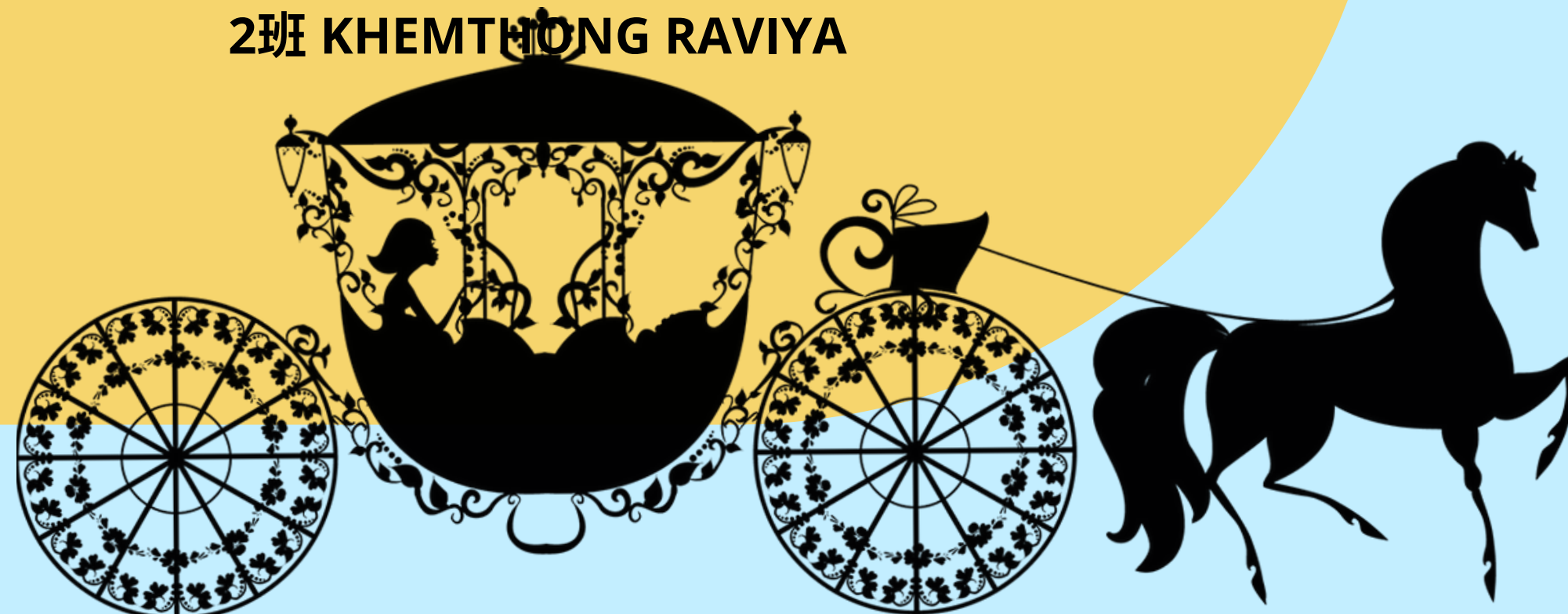
✦ ✦ ✦
(ライスクラッカーとトムヤムクンクリームソース)

RICE CRACKER WITH CREAM TOMYAM

✦ ✦ ✦

大阪調理製菓専門学校

2班 KHEMTHONG RAVIYA



INGREDIENTS



DISH'S CONCEPT

タイ語: カオタンナータン



この料理はタイの宮廷料理として知られ、間食や前菜として提供されてきました。

オリジナルは水で米を炊く、ソースは豚ミンチとエビ、ココナッツミルクとタイのハーブ、スパイスで構成されました。

昔の人たちもかつては食材を無駄にしないことを重視していたことから、その食材をできるだけ大切に使う、あるいは食材のすべての部分を使い切る必要があると考えています。

この料理はキャラメルや穀物を使用してお菓子としても提供されます。ソースはお好みのものにアレンジできます。



THANK YOU FOR
YOUR ATTENTION

