◈ミャンマー料理ってどんな料理？美味しいの？◈

よく聞かれます。

あまり馴染みがないようなので、イメージできませんよね。

（とはいえ、都内には結構ミャンマー料理店あるんですよ）

そんな未知なミャンマー料理をご紹介します。

特徴

★油を多投し、ざっくりと味付けをする。
★スパイスは控えめで、あまり辛くない。
　※ただし、ミャンマー人は辛いのが大好き。唐辛子など香辛料は別皿で置いてあるので調節可能
★黒っぽい色が多く、見た目はあまりよくないが、結構おいしい。
★一般的にはシャン州の料理が一番おいしい

【主食】

米：インディカ米が多数。日本米に近い品種もあります

米、煮込み、炒め物、スープ
ポピュラーなラインナップ

代表的な庶民料理
タミンジョ（チャーハン）

赤飯なんかもあります
その名は、コーポゥ

麺：米粉や小麦粉を使った麺が多い。
　　ちなみにパスタは大きなスーパー以外では見かけません。

迷ったらこれ！
カウスエジョ（焼きそば）
外れなしの定番メニュー

モヒンガー
細い米麺を使った
最もポピュラーな料理

シャンカウスエ
シャン州の絶品
ヌードル
白いのは、豆腐を
ペーストしたもの

マンダレーミーシャイ
米麺の濃厚汁なし麺

【料理】
「ヒン」という煮込み料理が代表的です。「おかず」「副菜」時には「カレー」の同義語としても使われます。玉ねぎをベースとして煮込み、具はニワトリ、ブタ、ウシ、ヒツジ、の肉と内臓、魚介類、野菜であり、調味料は具に応じて使い分けられます。

そうなんです、「カレー」の認識は、日本と大きく異なります。

様々なカレー
煮込んであるものは
大概カレーと呼ばれます

ミャンマーのインドカレー店
チキンカレー、マトンカレー、野菜カレー
辛くなく食べやすい

エビカレー
ミャンマーのエビは
大きくて濃厚で美味！

大衆食堂やドライブインでは
こんな感じ。

ミャンマーあるある

ミャンマーでカレーを注文すると、とんでもなくイメージとかけ離れたものが出てくる

いわゆる日本のカレーはまずありません。インド料理店で出てくるカレーは、別ですが、煮込んだものをカレーと呼ぶので、無難なものを求めてカレーを注文すると、夜泣きするほどがっかりすることになります。

美味しいのですが、好き嫌い分かれます。