

第8回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～キュアサン（蒸し餃子）当選作～



喜多田菜摘さん

韓国料理が好きでよく作るのですが、この「キュアサン」という料理は見たことがなく気になって作ってみました。

官中料理ということで日本で食べられる形と違い、魚のしっぽの形を意識しながら作るのが楽しかったです。

中身の具材の食感がよく、ニンニクなどの調味料が良く効いていたのでそのままでもおいしかったのですが、酢醤油をつけることでより一層この料理を楽しめました。

レシピの2倍の量で作ったのですが、おいしく、くどくないのであっという間に食べられました。また作りたと思います。

第8回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～ キュアサン（蒸し餃子）当選作 ～



菅原文路さん

キュアサンという名前を初めて聞きましたが、宮廷料理ということで興味を持ちました。材料は容易に揃えられるものばかりで、作りやすいし、キュウリは生で食べることがほとんどなので、どのような感じになるのか興味津々でした。

しかもキュウリの皮の部分を使うということに驚きでした。食べてみて、先生が常におっしゃっていたように食感が非常に大事で、それがこの料理の味を決めていると言っても過言ではないと思います。

鶏の胸肉を使い、キュウリや干しシイタケといった材料はとってもヘルシーで食感と共にまた作って食べたいと思う料理でした。

タケノコを入れるなどアレンジもできそうですし、使わなかったキュウリの料理も考えたいです。

第8回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～ キュアサン（蒸し餃子）当選作 ～



山田薫さん

「キュアサン」初めて聞く韓国料理です。しかも手軽に手に入る材料で出来、きゅうりをマンドゥに入れるということで、どんなお味になるのか？と早速作ってみました。

なるほど～きゅうりのシャキシャキ食感が良く、さっぱりした味わいで美味しいです。

夏の胡瓜が豊富で暑い時に冷やして食べるのも良さそう。

皮は市販のものと、浮粉で手作りしたモチモチの皮と両方で作ってみました。

皮まで作ると透明感もあり立派な宮廷料理です。何度でも作りたいレシピです。

キュアサンはハングルでどう書きますか？

.....

 キュアサンのハングル表記は「**규아상**」です。

第8回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト
～ キュアサン（蒸し餃子）当選作 ～



小林頼子さん

もともとは夏の料理だったそうですが、きゅうりは蒸しても色がきれいで、シャキシャキした食感そのままなので、いいアクセントになり、美味しくいただきました。

今までと違う餃子の包み方もとても参考になりました。

第8回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～ キュアサン（蒸し餃子）当選作 ～



金田弘美さん

「簡単に宮廷料理が作れてしまう」と言う先生の言葉に惹かれチャレンジしました。

具の材料が好きな組み合わせだったので「絶対美味しい」と想像しましたが、実際に干しいたけの旨味と胡瓜の食感と全体のバランスがよくさっぱりと美味しく頂けました。

準備する材料が身近で鶏胸肉等ヘルシーで材料数も少なく、簡単に宮廷調理が作れたことで、韓国料理に自信が付きました。

日常食べたい、来客のおもてなしとしても十分なので、今後は定番料理としたいと思います。