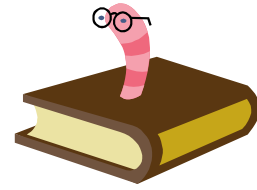


似て非なるもの



1) 「ブリトー」と「トルティーヤ」と「タコス」

ブリトーは、小麦粉を薄く焼いたものに具材を入れて巻いたもの。

トルティーヤは、すり潰したトウモロコシを薄く焼いたパンのようなもの。

タコスは、トルティーヤに具材を入れて、巻いたもの。

ただ最近は、小麦粉から作った「トルティーヤ」や「タコス」もあり、混同しています。



2) 「ぎょうざ」と「しゅうまい」と「ワンタン」の皮

餃子の皮は、小麦粉から作られ、形は丸く皮は厚い。皮も中具も味わえる。



しゅうまいの皮も、小麦粉から作られますが、形は四角く、中具メインで味わうので皮は薄め。

ワンタンは、小麦粉にかん水を入れるので、少し黄色みがかっています。



スープに入れると、ツルっとしたのどごしになる。形は四角い。

ちなみに・・・餃子発祥地、中国の餃子はほとんど「水餃子」
焼き餃子は余った水餃子を焼き直したものだそう。



3) 「春雨」と「ビーフン」と「フォー」



春雨は緑豆、じゃがいもの澱粉から作られ、中国が発祥。

ビーフンは、うるち米の澱粉から作られ、中国が発祥。

フォーも米粉を使い、平打ち麺。ベトナム発祥



4) 「ナチュラルチーズ」と「プロセスチーズ」と「溶けるチーズ」

ナチュラルチーズは牛乳、山羊乳、羊乳などの水分を減らして、酸や酵素の働きで発酵させて固まらせたもの。熟成により風味が変化するのが特徴。



プロセスチーズは、日本やアメリカで普及したチーズでナチュラルチーズを煮溶かして、工夫して固まらせたもの。風味が安定していて、保存性が高い。

溶けるチーズは、ナチュラルチーズを加工しているので、プロセスチーズの一種。

中の分子を緩く加工しているので、加熱したときに分子が外れやすく、溶ける仕組み。

5) 「フィナンシェ」と「マドレーヌ」と「パウンドケーキ」

フィナンシェの主な材料は、薄力粉・砂糖・卵白・粉末のアーモンド・焦がしバター。アーモンドパウダーを小麦粉と同量程度使用するため、アーモンドの香りがします。フィナンシェはフランス語で「金持ち」や「金融」の意味があり、型は金塊型。

*元々、台形の金型で作られたのが金塊に似ていたので「フィナンシェ」になったという説や、金融街から広まったからという説等があります。

マドレーヌの主な材料は、薄力粉・砂糖・全卵・ベーキングパウダー。フィナンシェとの違いは、アーモンドパウダーを入れないこと&全卵を使うことです。フランス人の「マドレーヌ」さんが考案。型は、貝型。

パウンドケーキは、型が長方形。英国発で一見2つとは別物ですが、材料はマドレーヌと同じ。ただ、マドレーヌはバター以外の材料を混ぜてから溶かしバターを入れるのに対し、パウンドケーキは最初からすべての材料を混ぜて焼きます。

ちなみに・・・材料はすべて1ポンド(=1ポンド約450g)ずつ入れるということから、パウンドケーキという名前になりました。



6) 「ソーダ」と「サイダー」と「ラムネ」



ソーダは、炭酸ガスを含む水のことで炭酸水全般を指す。

サイダーは、リンゴ酒を意味するフランス語「シードル (c i d r e)」からであるが、日本では炭酸水にクエン酸や香料、砂糖などを加えた清涼飲料水のこと。

ラムネは、レモン水を意味する英語「レモネード (l e m o n a d e)」がなまったもので、炭酸水にレモンやライムの香料、砂糖などを加えた清涼飲料水のこと。

元々、サイダーはりんご風味、ラムネはレモン風味だったが、サイダーにレモン系の香料が使われるようになったため、両者の味に差がなくなった。



～編集後記～

マニアックな雑学レポートが続いていたので、一旦原点に戻りました。最近、外国からオシャレな食べ物がたくさん入ってきており、よく似たものが多い。以前ロンドンで「サイダー」を注文し、リンゴ酒が出てきて感動しました。(ASPALLという英国産100%のりんごジュースから造られたお酒でした。)

みなさんは、いくつ違いをご存じでしたか？(*^^*)