

フレッシュハーブを沢山摂って
食べるエステと言われるタイ料理で健康美を！

チェディルアン流 美味しいタイスキ鍋のお召し上がり方



* スープは、それ程辛くありません。最初は、濃い味わいです。鍋は弱火から中火でゆっくり煮込んで下さい。スパイスやハーブがスープに溶け出します。どの鍋にもチキンスープを追加します。時間毎の変化を味わい、そして素材のもつ旨味をお楽しみ下さい。スープがサラッとして来た頃には、素材の旨味がでてきた頃。お好みでソースを器に入れてお楽しみ下さい。

* 器にソースを入れて素材に直接付けたり、器に入れたソースとスープを混ぜて辛さや濃さをお好みで調整していただけます。

* 鍋には、少し出汁になるものを先に入れて頂きますが、美味しく召し上がるコツは、煮すぎないことです。鍋には、すぐに食べる量だけ入っているようにして下さい。火が通り次第、お召し上がり下さい。

鍋ごとに異なり付属する、1～6のソースや具は器に入れてお楽しみ下さい。

- (1) 焼き唐辛子の特製ソース <ナム チム ジョウ>
- (2) 特製レモンチリソース<ナム チム マナオ>
- (3) チェディタイスキソース <ナム チム スキー>
- (4) 炒り餅米粉:<カオクワ> スッキリとしたスープカレー鍋のスープに香りを出します
- (5) タイ産 生唐辛子 <プリッキーヌー> 器に入れて辛さを調節できます。
- (6) レモンピール：レモンチリソースと一緒に、フレッシュな香りと食感を楽しむ際に使用。