

今こそ円卓デビュー!!

中国に来たからには、中華料理を食べない! でも中華料理って何をどれだけ注文すればいいかわからない…。そんなアナタのために、今回は中華料理の種類から最新マナーまでを紹介します。

中華料理オーダーのススメ

中華料理が出てくる順番

油炸花生米 (ピーナッツ炒め)



Q. どれからオーダーすればいい?

メニューは冷菜、湯、熱菜…と出てくる順番に並んでいるが、最初にメインである熱菜を決めて、それに合うスープや冷菜を考えるとベスト。例えば肉がメインの場合、あっさりしたキノコスープや魚の冷菜があるとバランスがよい。

酒釀小圓子 (白玉入り酒釀)



糯米藕 (レンコンのもち米詰め)



⑤ 点心
(スイーツ)

お楽しみのスイーツ。中華スイーツは温かいものが多い。またほとんどのレストランが無料でフルーツ盛り合わせを出してくれる。

① 冷菜
(前菜)

日本料理のおつまみ的な存在で、開胃菜とも呼ぶ。冷めてもおいしい料理がチョコチョコと並ぶ。

白切鶏 (鶏肉の柔らか煮)
凉拌海蜇絲 (クラゲの和え物)



酥餅 (中国パイ)



咸肉菜炒飯 (しょっぱい肉と菜っ葉の混ぜご飯)

揚州炒飯 (揚州名物チャーハン)



④ 主菜
(ご飯・麺料理)

チャーハンや麺などご飯・麺類は最後に登場。コースのメとして、お腹を落ち着かせるためにオーダーする。

② 湯
(スープ)

暖かく栄養たっぷりのスープは、中華料理の立役者。具材がたくさん入ったところのあるスープは羹と呼ぶ。

鶏湯 (鶏のスープ)



③ 熱菜
(肉・魚・野菜料理)

中華のメインとなる料理。地方によって一番特色が出るのもこの料理だ。肉・魚と野菜をバランスよく頼みたい。

豆腐羹 (豆腐のトロトロスープ)

冬瓜排骨湯 (トウガンとスペアリブのスープ)
燉甲魚湯 (スッポンのスープ)



Q. 料理のバランスは?

冷菜と熱菜の割合は6:4ぐらい。スープ、ご飯ものは1つずつ頼む。少人数で食べ切れない場合はご飯ものを省略してもOK。またほとんどのレストランで最後にフルーツが出てくるので、スイーツを頼まない人も多い。

家焼大黃魚 (黄魚の煮物)

黃瓜炒蝦仁 (キュウリとエビの炒め物)

清炒時蔬 (季節の野菜の炒め物)



糖酢排骨

(スペアリブの甘酸っぱ炒め)



Q. 料理は何皿頼めばいい?

料理の数は人数+1皿が目安とよくいわれるが、レストランによって料理の量に違いがあるので一概にはいえない。大人数の場合、1人1皿頼んだところで、店員さんに足りるかどうか聞いてみるとういだろう。

中国人の友人と行った時に気にしたい

最新カジュアル中華マナー

最近直箸 → 取り箸に

中華料理レストランでは以前、取り箸を用意している店は少なく、各々の箸で大皿から料理を取り分けるのが普通だった。しかし新型コロナウイルス感染症流行以降、感染予防の一環として、大皿料理に取り箸(公筷)やレンゲを添えるレストランが増加。もし自分の箸置きに箸が二膳ある場合は、黒い箸が食事用の箸、白い箸が取り箸なので間違えないように覚えておこう。



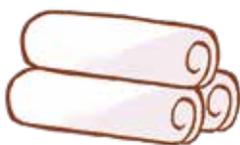
飲み物は持ち込み OK

中華料理店では一般的に飲み物の持ち込み可で、ジュースやアルコールを自分で買って持ち込んで飲んでも怒られない。さらに食べ物に関しては、誕生日ケーキや離乳食は持ち込みOKとしているところがほとんどだ。カジュアルな食事会では、事前に「飲み物係」の人を決め、その人がアルコールなどをまとめて買って持ち込み、皆で飲むパターンが多い。



お手拭きは使用前に確認して

中国のレストランはお手拭きを1つ1~2元と有料にしているところが多く、お手拭きを使わず店員に返却すれば、その費用は掛からない。もし誰かのごちそうになる場合、中国の人は遠慮してお手拭きを使わずに返してしまう場合も。その際、1人だけお手拭きの袋をビリビリ破いてしまうと結構気まずいので、ウェットティッシュなどを持参しておくといいかも。



テイクアウトは当たり前

ひと昔前は、中華料理は食べ切らず少し残すのがマナーなどといわれていたが、今では食べ切れなかったものはテイクアウトするのが当たり前。店員に1つ2元ほどのテイクアウト用のボックスを用意してもらい、取り箸で詰めて持って帰る。これは料理のジャンル問わず、中国のレストランは大概そうなので、頼み過ぎてしまった時などは遠慮なく持って帰ろう。

