

大阪大学生協留学生チーム

Osaka University International Students Team

みなさん、われわれ大阪大学生協留学生チームを知っていますか？私たちは、留学生だけでなく、日本人学生にも役立つ情報を提供して、日本人学生と留学生との交流を促進することを目的とした活動をしています。

Hello, guys and gals, how are you doing? The main purpose of The Osaka University International Students Team is to provide information for both Japanese and foreign students, and to encourage good relationship between them.



マレーシア料理を作ろう

LET'S COOK MALAYSIAN FOOD



マレーシアは多民族国家で、いろいろな味つけの食べ物があります。ここでは二つの料理のレシピを紹介しましょう。

As Malaysia is well-known for its' multi-racial background, we would like to introduce you to two of its' unique cuisines.

一品目

ウダン・ガラ・マサック・マサム・マニス
Udang galah masak masam manis

(甘酸っぱいえび)
(Sweet and sour prawns)



材料 (6人分) :

えび 600g
サラダ油 1/2 杯
にんにく 4 片
生姜 1cm
トマトソース 大さじ 4
チリソース 大さじ 4
酢 小さじ 1
レモン汁 少し
コショウ 小さじ 1/2
片栗粉 小さじ 1

Ingredients:

Tiger prawns 600g
cooking oil 1/2 cup
garlic 4 cloves
ginger 1cm
tomato sauce 4 tablespoons
chili sauce 4 tablespoons
vinegar 1 teaspoon
lemon juice a little
blackpepper 1/2 teaspoon
corn flour 1 teaspoon

調理方法 :

1. えびを洗い、水を切る。
2. 油を熱し、えびをしっかり炒めて、お皿に並べる。
3. 薄切りをしたにんにくと生姜を炒める。
4. トマトソース、チリソースと酢を 3. に加え、煮詰める。
5. 煮詰まったら、レモン汁、コショウと、あらかじめ少しの塩を混ぜて水に溶かした片栗粉を加える。沸騰したら、火を消す。
6. えびに 5. をかけて、熱いうちに食べる。

Preparation steps:

1. Clean the prawns and remove excess water.
2. Heat the oil and fry the prawns until well-cooked. Then, arrange the prawns on a plate to be served later.
3. Fry the sliced garlic and ginger.
4. Add tomato sauce, chili sauce and vinegar.
5. When the gravy is quite thick, add the lemon juice, black pepper, and corn flour which has already been mixed with a little salt and melted in water. When it boils, turn off the gas.
6. Pour the gravy onto the prawns. Serve it hot.

二品目

ケラディ・ゴレン・イスティメワ
Keladi goreng istimewa

(揚げ山芋)
(Special fried yam)



材料 (6人分) :

山芋 750g
青ねぎ 2 本
(みじん切り)
塩 適量
味の素 適量
片栗粉 大さじ 2
お湯 大さじ 2
サラダ油

Ingredients:

yam 750g
green onion 2 leaves
salt a little
ajinomoto a little
corn flour 2 tablespoons
hot water 2 tablespoons
cooking oil

調理方法 :

1. 山芋の皮を剥いて、小さく切り、やわらかくなるまで蒸す。
2. 山芋が柔らかいうちに、粒がなくなるまですりつぶす。
3. 2. に青ねぎ、塩、味の素、片栗粉を加える。軽く混ぜてから、お湯を加え、均等になるまで混ぜる。
4. 小さく丸めて、180度の油の中に入れ、きつね色になるまで揚げる。
5. お皿に並べ、お好みでチリソースと一緒に出す。

Preparation steps:

1. Peel the yam's skin, cut into small pieces and steam until soft.
2. Mash the yam until smooth when it is still soft.
3. Add the onion, salt, ajinomoto, and corn flour. Stir all the ingredients and pour hot water into it. Stir until evenly mixed.
4. Make mixture into small round shapes and fry in hot oil until it turns yellow.
5. Arrange in a plate and serve with chili sauce.

今日の国花

MONTHLY NATIONAL FLOWER

オーストリア
Austria

Edelweiss



大阪大学生協留学生チームでは新しいメンバーも募集しています。日本人学生も留学生も私たちと一緒に活動してみませんか。詳しくは下のメールアドレスにご連絡ください。

All students are welcomed to be a part of our team. For more information, please write to the e-mail below.

E-mail :
ouis@coop.osaka-u.ac.jp

-by Lim Xue Min

編集後記

So many thick and expensive books to buy, I am broke!(T_T) (Pinky)