



▲▲▲▲▲
特集
▲▲▲▲▲

英人気料理番組で学ぶ!

お菓子作りの 英語



「(粉などを)ふるう」「弱火・強火」「～をみじん切りにする」など、料理にまつわる英語って、意外と出てこないことが多いのではないのでしょうか。本特集では、イギリス発の人気料理コンテスト番組『プリティッシュ ベイクオフ』を題材に、主にベーキング(オーブンをういた調理)にまつわる英語を取り上げます。また、番組内のセリフを元に、料理の感想を伝える表現もご紹介しています。オープンなしで手軽に作れるイギリス菓子のレシピも掲載しておりますので、ぜひご活用ください。

編集: EE編集部

*本特集はイギリス式のつづりで統一しています。

画像: Natalia_Kompaniets / Shutterstock.com (p.21), © Love Productions 2010 (pp.22-23, pp.26-29), © Love Productions 2017 (p.23下), LALS STOCK / Shutterstock.com (p.24上), MaraZe / Shutterstock.com (p.24下), Africa Studio / Shutterstock.com (p.25)



THE GREAT BRITISH BAKE OFF



ブリティッシュ ベイクオフ とは

2010年から放送されている、イギリスの人気料理コンテスト番組。老若男女を問わず、イギリス全土から選び抜かれたアマチュアベーカールーが参加し、ベーキングの腕を競ってさまざまな課題

に挑戦します。テーマとなる伝統的なイギリス菓子の由来をたどるコーナーでは、その歴史についても学べます。調理開始の掛け声は、“On your mark, get set, bake!”

3つの課題

ベーカールーたちは各テーマごとに3つの課題に挑戦し、その出来栄から脱落者が決定されます。

▶ Signature Bake オリジナルチャレンジ

ケーキやパンなどその週のテーマに沿ったものを、自分が最も得意とするレシピで作る。ベーカールの創造力と個性が評価される。

▶ Technical Bake テクニカルチャレンジ

審査員が課題となるレシピを指定し、参加者全員が同じものを作る。材料と最低限の指示のみ記されたレシピが参加者に渡され、レシピに書かれていないポイントは自分で推測する必要があるため、正確な知識と経験が試される。

▶ Showstopper Bake マスターピースチャレンジ

1品ではなく複数の種類が課題となることが多い。3つのチャレンジの中で最も難しいと言える。見た目も味もプロ並みのレベルが求められる。

