

【わんりいの催し】

中国チマキの巻き方をマスターしよう!

もち米を笹の葉で包んだ中国チマキ、色々種類もあって美味しいですね。沢山作って冷凍して置けば、非常食にもなりますし、手土産にしても喜ばれます。けれども、ひと晩浸したもち米をかつちり包まないと、笹の葉が綺麗に剥けません。今回は、中国チマキの本場・上海出身の宣さんを講師に、お一人15個くらいを巻いて徹底的に巻き方の練習をします。お昼用にいくつか頂いた残りはお持ち帰りできます。

2016年10月10日(祝) 10:30 ~ 14:00

麻生市民館・料理室

〒215-0004 川崎市麻生区万福寺1-5-2/小田急線新百合ヶ丘駅北口徒歩3分

参加会費 1,500円 定員:15名

講師 宣芳(上海出身)

●出来立てのチマキでお昼を頂こう!

◆メニュー

- 上海風チマキ(肉餡、小豆餡)
- くらげのサラダ
- ココナッツミルクと里芋のデザート



●麻生市民館

小田急線 新百合ヶ丘駅下車北口 徒歩 3分

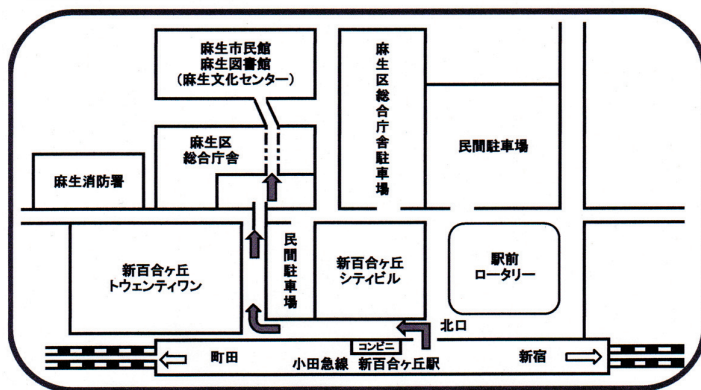
〒215-0004 川崎市麻生区万福寺1-5-2

●持物:エプロン / 筆記用具

●申込:わんりい(担当 崔貞)

☎ 080-5460-8710

Email: jane_syjp@yahoo.co.jp



日中文化交流市民サークル'わんりい'