



食の知恵と工夫がいっぱい!

中国西北地方の粉食文化(麵料理) 其のI

※中国では粉食料理は全て麵料理と呼ばれています

高梁の粉の蒸餃子と蕎麦粉の葱餅



- 2018年10月23日(火)
10:30 ~ 14:00
- 参加費 1500円 ● 定員: 15名
- まちだ中央公民館・調理室
小田急線南口徒歩5分
横浜線町田駅ルミネ口徒歩3分
- 講師: 吳躍鳳(ウーヤオフォン)
(中国遼寧省出身)



吳躍鳳さん

♪メニュー♪

- 1) 高梁面蒸餃(高梁の粉の蒸餃子)
- 2) 蕎麦面雑糧葱油餅(蕎麦粉の葱餅)
- 3) 吳躍鳳さん家の麻婆豆腐
- 4) 白きくらげの中華サラダ
- 5) 中華のデザート



高梁の粉の蒸餃子



蕎麦粉の葱餅



*参加される方は、エプロン、筆記用具、布巾をお持ちください

◆申込み&問合せ ☎ 042-734-5100 'わんりい'
E-Mail wanli@jcom.home.ne.jp

次回「山西省の粉料理」其の2は、下記の日時で予定しています。

- 11月15日(木) 11:00 ~ 14:00
- 場所: 麻生市民館・料理室
(小田急線新百合ヶ丘駅北口3分 麻生区総合庁舎裏手)
- 講師: 吳躍鳳(遼寧省出身) ● 参加費: 1,500円 ● 定員: 15
- ◆ 問合せは上記へ

日中文化交流市民サークル 'わんりい'