

【わんりい料理講座】

食の知恵と工夫がいっぱい!

中国西北地方の粉食文化(麺料理) 其のⅡ

※中国では粉食料理は全て麺料理と呼ばれています



西太后が愛した玉米粉の蒸しパンと蕎麦粉の蕪入りクレープ風

※ 玉米粉：トウモロコシの粉

● 2018年11月15日(木) 10:30～14:00

● 麻生市民館・料理室(小田急線新百合ヶ丘北口3分)

● 参加費 1500円 ● 定員：15名

● 講師：イエリン(中国遼寧省出身/イラストレーター
日本のキャラ弁文化を中国に紹介して好評を博す。
10月の料理講座担当の吳躍鳳さんはお母さん)



イエリンさん



玉米面窝窝头



蕎麦粉蕪菜餅

♪ 当日のランチメニュー ♪

- 1) 玉米面窝窝头(トウモロコシ粉の蒸しパン)
- 2) 蕎麦粉蕪菜餅(蕎麦粉の蕪入りクレープ風)
- 3) 茹でて、焼いて、蒸して作る
ほろほろのトンポーロー(東坡肉)
- 4) 中華のサラダとスープ
- 5) 中華のデザート ※3)以下は試食のみ(レシピあり)



*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

日中文化交流市民サークル 'わんりい'