

【わんりい・料理の催し】

中国のお母さんの愛を味わおう！

簡単でとても美味しい中国のおやき

以前‘わんりい’の活動に参加くださった折、まるで魔法のように手早く焼いて下さった^{ウヤオフォン}呉躍鳳さんの中国のおやき^{タンスーピン}「糖酥餅」と^{ジンズーピン}「金絲餅」。冬の寒い日、外遊びから帰った子どもたちが焼き上がるのを待って、夢中で食べる姿が見えるようでした。

今回は、中国の代表的スナックともいえる、ニラ、玉子、海老(時にはお肉とキノコも)を包んで焼く^{シャンピン}「餡餅」を加えて、三種類の^{ピン}「餅」をご指導頂きます。この日のランチ(*)は焼きたての中国のおやき三種類を頂きながら、中国家庭料理のお話などを伺ってみましょう。*中華風スープ、サラダ、デザートが付きます。

2016年12月12日(月) 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

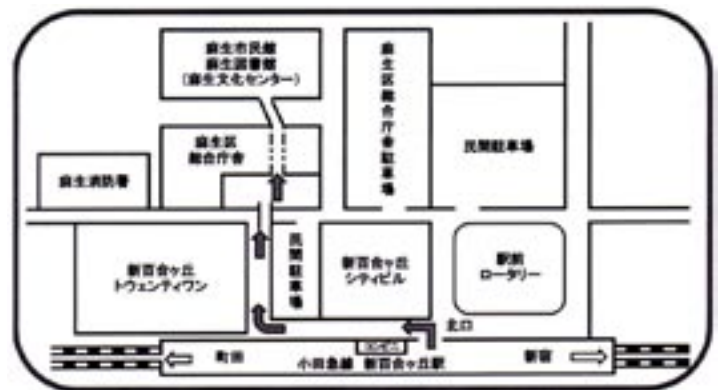
参加会費 1,500円 定員: 15名

^{ウユエフォン}
講師: 呉躍鳳 (遼寧省出身)

* 12月7日(水)までにお申し込みください



- 持物: エプロン 筆記用具
- 問合せ&申込:
☎ 042-734-5100(わんりい)
E-mail: wanli@jcom.home.ne.jp



麻生市民館地図

日中文化交流市民サークル‘わんりい’