

【わんりい・料理の催し】

日本人の味覚にぴったり上海家庭料理

中国最大の川・揚子江の河口付近の、中国東部の沿岸地方には上海料理、蘇州料理、揚州料理などがあります。それらを纏めて上海料理と呼ばれ、豊富な海産物と米を主体にした食生活を送って来ました。味付けなども日本人好みのさっぱり味のものが多くようです。‘わんりい’の料理講座で初めて、上海料理を取り上げます。日常の食卓に一味異なる上海料理を加えてみましょう。講師は10月のチマキの会の指導で、好評いただいた宣芳さんです。

2016年11月15日(火) 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)

◆メニュー

- 1、炸香玲(豆腐皮包肉)
ザーシャンリン
- 2、清蒸魚&老豆腐(イシモチと豆腐蒸し物)
- 3、粉絲鮮湯(春雨と小松菜のスープ)
- 4、他

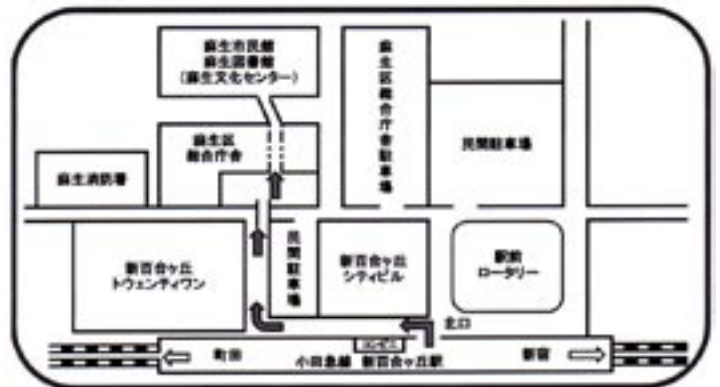


● 持物: エプロン / 筆記用具

● 申込: わんりい(担当 田井)
たい

☎ 042-734-5100

Email :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’