

本格 中華料理教室

JC 八王子市日中友好協会主催

北京家庭料理の木須肉（きくらげと豚肉の卵炒め）を作ります。ご飯にとっても相性の良いメニューを楽しくお料理しましょう。

菜单 (おながき)

木須肉（きくらげと豚肉の卵炒め）

ふんわり甘い卵ときくらげのコリコリした食感が楽しめます。

皮蛋豆腐（ピータンと豆腐の和え物）

夏のおかずぴったり、ピータンと豆腐のさっぱりサラダ。

酸辣汤（サンラー豆腐スープ）

ちょっと酸味がきいて、ちょっとピリッとした、あっさりスープです。

日にち : 2014年7月13日（日曜日）

時間 : 午後1時30分 ~ 午後5時00分

材料費 : 1500円（中国人の方：800円）

場所 : クリエイトホール9階 調理室

持参品 : エプロン

お申し込みは FAX・E-Mail で。（FAX は裏面の申込用紙をご利用下さい。）

FAX 042 - 648 - 3534（飯島）

E-Mail enkyou-xia@nifty.com

お問い合わせ先 : 090 - 8463 - 4804

ご案内

お申込み用紙 (中華料理(木須肉)2014/7)

FAX(042 - 648 - 3534)でのお申込み時にご利用下さい。

ご氏名

ご住所

お電話

中国料理について、要望などありましたらご自由にお書き下さい。