

第2回 文化講座

本場中国の味 を 楽しもう！

作って・食べて
中国を感じる
楽しい時間！

中国で親しまれている料理を作りながら、
食文化や暮らし、ことばなどにふれてみませんか？



ピーマンと豚肉の 細切り炒め



ピーマンのシャキッとした食感と
豚肉のうまみが楽しめる、
中国の家庭でも人気の定番料理です。

四川風ワンタン (抄手)



抄手(チャオショウ)とは、四川で親しま
れているワンタン料理。
今回は、醤油ベースのスープでさっぱり
と仕上げます。

大学芋風 さつまいもの飴がけ



外はカリッと、中はホクホク。
甘い飴がけが特徴の、
中国の伝統的な甘味です。

日時

11月28日(土) 10:00～12:00

場所

中央公民館 調理室

定員

20人(先着順)

参加費

500円

対象

国際交流協会の会員
(当日入会可／年会費:1家庭につき、1,000円)

申込

11月25日(水)まで

持ち物

エプロン、三角巾、マスク

講師

フー チャオインさん、オウ シュウエンさん

お問合せ・申込み

豊後大野市国際交流協会 事務局(豊後大野市役所まちづくり推進課内)
0974-22-1042

みんなで
楽しく作りましょう！

