



中央公民館講座 受講生募集

世界の文化講座 (中国編)

“中国食文化”の歴史と魅力

* 中国の食文化には古い歴史があり、受け継がれてきたその伝統と味わいが中国料理の魅力となっています。

* 生粋の中国語に触れながら、日常の食生活に生かせる中国料理の裏技を学び、食べ比べてわかる本場の味を楽しみます。



こいずみ がんすい
講師 **小泉岩翠** 先生
中国ハルピン生まれ
中国語通訳者

	日時	調理・内容
第1回	5月1日(木) 10時～ 12時30分	鍋貼 (グオティエ) 焼き餃子です。中国の代表的な食べ物で、古い歴史があります。中国では餃子は縁起の良い食べ物です。 * キュウリと玉子のスープ付き
第2回	5月8日(木) 10時～ 12時30分	炸醬麵 (ザージャンミエン) 麵料理の一品です。「炸」は『熱い火』という意味です。炒めたアツアツの具材をうどんの上にかけます。 * 豆腐と豚肉のスープ付き
第3回	5月22日(木) 10時～ 12時30分	紅焼肉 (ホンシャオロウ) 中国で大人気の家庭料理です。日本の豚の角煮に似ています。肉とジャガイモを醤油味で調理します。 * ワカメのスープ付き
第4回	5月29日(木) 10時～ 12時30分	鍋包肉 (グオバオロウ) ハルピン生まれの料理です。100年を超える歴史があり、中国東北部で人気 No.1の豚肉料理です。 * ホウレンソウとはるさめのスープ付き

会場

茅野市中央公民館 2階 料理実習室

定員

16名

対象者

市内在住、在勤、在学

費用

5,000円 (受講料1,000円、材料費4,000円)

持ち物

エプロン 三角巾 タッパー

申込先

茅野市中央公民館 ☎72-3266

受付

4月7日(月) 午前10時～

電話でお申込みください

(受付は先着順で、定員になり次第し締め切らせていただきます)

※食物アレルギーが心配な場合は、お申込みの際にご相談ください。

