

中国伝統の

麵食文化を

楽しもう



「麵」と言えば、ラーメンやうどん等の細長い麵を思い浮かべる方が多いかもしれませんが。

しかし、中国で「麵食」と言えば、小麦粉で作られた食品全般を指します。焼いたり、蒸したり…と、その調理法も様々。北方の大地に生きる人々を育て、力を与える「麵食」は、新年を迎えるにあたっても欠かせないものです。

今回は、中国独特のおいしい小麦粉料理の作り方をご紹介します。冬の寒さを吹き飛ばし、美味しい麵食で、あたたかく新年を迎えましょう。

日時：平成29年12月14日(木) 18:30~20:30(受付開始 18:00)

会場：かごしま県民交流センター 調理実習室

内容：中国の小麦粉料理講座

◆講師：コウ・セイテイ 氏(鹿児島市国際交流アドバイザー)

◆メニュー：麵疙瘩(ミエンガダ)…小麦粉で作る麵が入ったスープ

◆メニュー：煎餅(ジエンビン)…皮に様々な具材を入れて巻いた朝食の定番

◆メニュー：花巻(ホアジュエン)…中華風の蒸しパン

対象：小学生以上の方

定員：24名(超えたら抽選)

参加料：1000円(財団会員 500円)

申込方法：①イベント名 ②住所 ③氏名 ④年齢 ⑤電話番号をお書きの上、

申込方法：はがき、ファックス、メールで鹿児島市国際交流財団までお申込み下さい。

申込期限：平成29年12月6日(水)



《お申込み・問合せ先》 公益財団法人 鹿児島市国際交流財団

〒892-0816 鹿児島市山下町15-1 かごしま市民福祉プラザ3階

TEL 099-226-5931 FAX: 099-239-9258 Email: kokusai@kiex.jp

