



F-IFA 料理教室



2020.

2.2 Sun



今回のテーマ 中華料理～3種の餃子～

講師 叶 根青（よう こんせい）さん 福島中国伝統文化愛好会 会長

場所 アオウゼ 調理実習室

福島市曾根田町1-18 MAXふくしま4階

定員 15名 * 定員に達し次第受付終了

主催 福島市国際交流協会



日本の食卓にもなじみがある餃子ですが、
今回は、タネや皮の作り方が少しずつ違う、



「焼き」・「茹で」・「蒸し」の3種の餃子を作ります。
餃子の皮から手作りする本格的な作り方を教えていただきます。



講師 叶 根青（よう こんせい）さん

市内大学で中国語の講師を務めながら、福島中国伝統文化愛好会の会長として、踊りや音楽など中国の伝統文化を通じた交流の場を作り、中国と日本の絆を深めるため日々活動されています。

TIME SCHEDULE

9 : 50 ~ 受付
10 : 00 ~ 12 : 00 料理
12 : 00 ~ 12 : 45 食事
12 : 45 ~ 13 : 30 片づけ

参加費 会員・学生 ¥ 500

非会員 ¥ 1,200

持ち物 エプロン・手拭き・持ち帰り容器
(食べきれなかった料理用)

申込み 福島市国際交流協会(福島市役所定住交流課内)

TEL 024-525-3739 FAX 024-533-5263

Mail teijyuu@mail.city.fukushima.fukushima.jp

Mail



* お申込みの際、氏名・住所・電話番号をお伝えください

申込み〆切

2020. **1.24** Fri