

郷土料理教室

タイピーエン
【熊本県 太平燕】
【なすのずんだ和え】

講師：千葉伝統郷土料理研究会
杉崎先生

たっぷりの野菜と肉や海鮮の旨味が溶けだしたスープにさっぱりとした春雨がよく絡み、上に揚げ玉子を添えた、熊本県の人気郷土料理。もともとは中国福建省福州の郷土料理。福建料理のスープワンタンの一種。福州語で「タイピンイェン」、日本語で「たいぴーえん」または「たいぴんえん」と読み、日本でアレンジされた中華料理。

開催日：9月26日（土）

時間：10：00～13：00（受付9：45～）

場所：2階 料理実習室

会費：1,500円

持ち物：エプロン・三角巾・ふきん（2枚）

定員：10名

参加方法：受付窓口またはお電話にてご予約ください

お問い合わせ
お申し込み

蘇我コミュニティセンター ハーモニープラザ分館

住所：千葉市中央区千葉寺町1208-2 ハーモニープラザ内

TEL：043-420-8001

※駐車場は駐車台数に限りがございます。公共交通機関をご利用ください。