

外国の料理を味わう

中華料理講座

中華菓子 麻花(まーふぁ)を作ろう

麻花とは、小麦粉をこねた生地をねじって油で揚げる中国伝統のお菓子です。ほんのり甘くてカリッとおいしい麻花を作ってみましょう◎



日 時： 7 月 28 日(火) 午前 10:00～12:00 (予定)

会 場： 寿台公民館 1階 料理実習室

定 員： 10名 (先着順) 参加費： 300円/人

※ 小学生高学年(4年生)以上は子どものみでも参加できます。

※ 調理過程で油を使用して揚げる工程があります。

持ち物： エプロン、三角巾、マスク、ふきん

申込み： 7月8日(水)から21日(火)までに
QRコードからお申し込みください



※ 他地区の方も参加できますが、寿台地区の住民優先となります。

※ 他地区から申込みの方への参加可否は7/24(金)までに連絡します。



アレルギーがある方はご確認ください！

- 料理実習室では、定期的にそば粉の使用があります。
- 当日の調理メニューには小麦粉、卵が含まれます。

問合せ： 寿台公民館

電話 58-6561 (平日午前9:00～午後5:00)

Fax 86-7964 (いつでもOK!)