

ウー・ウェン クッキングサロン北京のご案内



ウー・ウェンクッキングサロンでは、北京っ子のウー・ウェンが、北京の主食である小麦粉料理や、身近な材料を使った中国家庭料理をご紹介します。普段のお食事はもちろん、おうちパーティーにもぴったりの、すぐにお役立ていただけるクラスばかりです。授業の中では、中国の素材や調味料、スーパーでの買い物の仕方など、現地での生活に根ざしたご指導も行ないますので、皆様の中国での暮らしの心強い味方になれることと思います。 *毎年2回、6月末と11月末に開催

～授業内容～

2016年6月期 6/27(月)～7/1(金)

●小麦粉おもてなし料理クラス 今回は〈Ⅱ〉コースです

メインの小麦粉料理と、それに合ったあえ物、炒め物、スープなどの献立もお教えします。

*1日間からお申し込みいただけます。 *コースは開催回(6月、11月)ごとに順番に変わります。

① 6月27日(月) 鍋貼〔ゴートイエ〕

……ジュワッと広がる肉汁の香りがたまらない焼き餃子。パリパリの羽根つき餃子の薄い皮は、水餃子の皮とは作り方が違います。

② 6月28日(火) 炸醬麵〔ジャージャー麵〕

……肉みそと相性抜群! 小麦粉と少量の水でこねるコシの強い麵を作ります。サラダうどん感覚で野菜もたっぷりとれる、大人も子どもも大好きな北京名物の麵料理です。

③ 6月29日(水) 春餅〔チュンピン〕

……中国の春を祝う代表的な料理。北京ダックを巻く皮と同じクレープのような皮で、じつは焼き方に驚きの秘訣あり! 好みの具を皮で巻きながらいただくスタイルは、パーティーにもおすすめです。

●中国定番家庭料理クラス 今回のテーマは【〈C〉コース：腐乳・唐辛子】です

それぞれ基本的な調味料をテーマに、中国の定番家庭料理のおいしさの秘訣をご指導します。

④ 6月30日(木) 【腐乳・唐辛子】東坡肉〔トンポーロー〕、麻婆なす、自家製ラー油、キャベツの腐乳炒めなど

●飲茶パーティークラス

⑤ 7月1日(金)

えび餃子、もち米焼麦、豚スペアリブの豆豉蒸しなど、前菜からデザートまで、1日で8品の飲茶を満喫できる、夏のスペシャルコースです。段取りよく手軽に作れるよう、合理的に考えられたレシピですので、おうちで気軽に飲茶パーティーができるようになりますよ!

★2016年11月のサロンは、以下を予定しています。【2016年11/21(月)～11/25(金)】

●小麦粉おもてなし料理クラス……〈Ⅲ〉コース

① 11/21(月)：包子3種〔肉まん、野菜まん、あんまん〕 ② 11/22(火)：焼麦2種〔シューマイ〕

③ 11/23(水)：花巻〔北京式蒸しパン〕

●中国定番家庭料理クラス……【〈d〉コース：豆板醤・八角】

④ 11/24(木) 【花椒・オイスターソース】麻婆豆腐、自家製XO醤、レタス入りXO醤チャーハンなど

●中国おせち料理クラス ⑤ 11/25(金)