

🐟 フィリピンの家庭料理 🐷

3月12日(日) 10:30~14:00

PHILIPPINES

参加者
募集中



かわべ
講師 / 河邊マリルさん



Kalderetang Baka

今回のメニュー



Kalderetang baka

(フィリピン風ビーフシチュー)

Tortang talong(茄子のオムレツ)

Buko fruit salad

(フルーツいっぱいココナツデザート)



フィリピン料理は肉や新鮮な魚介類を使い、甘いもの、しょっぱいもの、すっぱいものとバランスが良く、辛い料理はほとんどみかけません。味付けはココナツ、パティス(魚醤)が多く、これが独特の甘みや香りを出しています。スペイン、中国の影響を大きく受け、東南アジア諸国の料理と共通するものもあり、醤油をふんだんに使うなど日本の食文化も取り入れられています。珍しくも美味しいフィリピン料理を作りましょう!

ところ : 男女共同参画センター「パルモ」(神野ふ頭町ライフポートとよはし内)

参加料 : 1200円(材料費) 定員 : 30人(参加者多数の場合、抽選)

申込方法 : 2月28日必着で、返信先明記の往復はがき(1人1枚)で、講座名、住所、氏名、年齢、職業、電話番号を記入の上

⇒ 豊橋市国際交流協会 〒440-0888 豊橋市駅前大通二丁目33-1 開発ビル3階まで、
郵送でお申し込みください。問合せ電話 : 0532-55-3671

<http://www.toyohashi-tia.or.jp/>