

リュウ先生の

豊田地区センター2025年9月講座

点心講座

皮から手づくり!

ひすいすいぎょうざ

もちもち翡翠水餃子



ほうれん草を練りこんだ翡翠色の皮でつくる翡翠白菜餃子(ひすいはくさいぎょうざ)。

夏にピッタリの涼しげな水餃子です。

白菜(báicài)は中国語で「百財(bǎicái)」と同じ発音であることから、財産が増える、金運を意味する縁起物とされています。

1人5個の翡翠餃子と、先生がつくる黄金炒飯・冷たいココナッツミルクと一緒に召し上がっていただきます。

お持ち帰りはありません。

皮から手づくりした水餃子のおいしさをぜひ、体験してください!

9月3日(水)10:00~13:00

【定員】12人(先着順)

【参加費】1,300円(材料費込)

【持ち物】エプロン、三角巾、布巾、台布巾、手拭きタオル

【申込み】8/16(土)9時より電話・来館にて受付

【問合せ】豊田地区センター 045-895-1390



講師:劉恵琳さん

中国大連出身。2005年から料理教室を持ち、地区センターなどで130回位の中国料理講座を開催((食育インストラクター資格獲得)。月餅講座などでも人気の先生です。

※講座準備の都合上、8/27(水)以降のキャンセルの場合は参加費をご負担いただきます。

8/26(火)までにご連絡ください。

