不之ド料理教室

スパイスとハーブを使って、本格的なインド家庭料理をつくりましょう!!



9/29 (火)

時 間 10 時 30 分~13 時(試食タイムを含む)

参加費 2,000 円 (内材料費 1500 円)

定員 30名(先着順)

場 所 葺合文化センター 4階 料理教室

MENU

チキンカレー・ライス添え

スパイスと、ハーブをブレンドして、本格的なインドカレーを 作ります。今回は、ライスを添えます。

サモサ

ジャガイモをつぶしたフィリングを、小麦粉でつくる皮で包み 揚げた代表的なインド料理です。

マンゴーラッシー

カレーにぴったり定番のラッシーをマスターしましょう。

ナン

講師自慢の焼き上げたナンを、持参していただきます。 他のメニューとあわせて本格インド料理を堪能しましょう。



インド人講師 **アンジュ・チャブリン**





※写真は、すべてイメージです

予約が必要です。窓口か電話でお申込みください。

当日持参品:エプロン・三角巾(頭を覆うもの)・手拭いタオル

※申込み人数が少ない場合、開催しないことがあります。

(公財) 神戸市民文化振興財団 葺合文化センター

〒651-0068 神戸市中央区旗塚通 4-4-1



(公財) 神戸市民文化振興財団は神戸環境マネジメントシ

ステム(KEMS)の認証を取得し、環境保全に努めています。

ご予約・お問い合わせ Tel.078-242-0414 (毎月第3月曜日休)