



世界の料理と食文化 ～ブラジル編～

～メニュー～

〈ブラジリアンの週末料理〉

パルメジャーノ風チキン

鶏むね肉のかつをトマトソースに浸し、ベーコンとチーズを乗せ、オーブンで焼いた料理。

〈ブラジリアンのパーティーおやつ〉

ツナマヨオリ食べられる皿カナッペ

餃子の皮を特殊な加工し、揚げる事で皿の様な形に仕上げ、オリーブを乗せた料理。

〈何にでも合う、特にお肉にピッタリのお供〉

ブラジリアン・ピナグレッチ・サラダ

トマトと玉ねぎベースのピネガー塩コショウ和えのシンプルな万能ソース・サラダ料理。

12/15(日) 全1回
10:00～12:30

- 講師 川西 ケンジ 先生
会場 下諏訪総合文化センター 2階 料理実習室
持ち物 エプロン、三角巾、持ち帰り用のタッパーなど
定員 16名
受講料 1,500円 ※講座開始の1週間前までにお支払いください
申込方法 ①下諏訪町公民館の窓口にて直接申し込み ②電話での申し込み
受付開始：10月18日(金)午前9時
受付時間：平日9:00～21:00
※先着順受付、定員になり次第締め切りさせていただきます。



※講師の都合または受講者が少人数の場合開催中止になる場合があります