

おうちで作る中国料理予定表 ⑥

日 程	メ ニ ュ ー	内 容
(33) 2019年 1月9日	ペイボンハオツアイ 培蓬蒿菜 クオテエリチイ 鍋貼裡背 ユイ ズ トウフウ 魚子豆腐	春菊と高野豆腐の和えもの 豚ロース肉の葱風味ロール焼き 豆腐の明太子スープ煮
(34) 1月16日	チンツァイチャオロウスウ 芹菜炒肉絲 スーチャシヨンハオ 酥炸生蛎 ジ マアフウ 芝麻糊	芹と豚肉の炒めもの かきのカリカリフライ チリソース ごま汁粉
(35) 1月23日	チャウイシャンユイ 炸五香魚 チャオチイタン 蒸鶏蚕 カンペイチンゲンツァイ 干貝青梗菜	魚の五香粉揚げ 茶わん蒸し 五目あんかけ 青梗菜の干貝柱煮 かき油風味
(36) 1月30日	チャンローポー 醬維菘 シアレントウスウ 蝦仁土司 ユイシュンチョウウ 魚生粥	大根の豚みそ炒め 海老ペーストとパンのカリカリ揚げ さしみ粥
(37) 2月6日	ペイトウツァイ 培頭菜 チュウローシャオマイ、シェフェンシャオマイ 猪肉焼麦、 蟹粉焼麦 チュイコン 橘羹	かぶとハムの和えもの 豚肉と蟹のしゅうまい 白玉団子とオレンジのデザート
※ 2/13(水)は、調整日でお休みです。		
(38) 2月20日	ソンコンサウシチイ 松江手撕鶏 ランツァイホエユーユイ 蘭菜檜魷魚 クオ リイ タンタン 蛤蛎燉蛋	松江地方の鶏肉の前菜 花切りいかとブロッコリーの かき油風味 はまぐり入り茶わん蒸し
(39) 2月27日	パンサンズウ 拌三絲 ローポーロウピエンタン 蘿蔔肉片湯 チャオウイシャンチイ 焼五香鶏	錦糸卵、春雨、ハムの中華サラダ 大根と豚肉の香味スープ 鶏の五香粉風焼き 葱ソース

※ 2/13(水)は、調整日でお休みです。
 ※ メニューは変更になる場合がございます。