

## 中国予定表 2024年10月～2025年3月

日 程	メ ニ ュ ー	内 容
(13) 10/3 (木)	海老シュウマイ 豚肉のロール巻き ねぎ風味 豆腐の明太あん	シュウマイの包み方 中国の豆腐
(14) 10/17 (木)	小芋の花椒和え 鶏とピーマンの甘酢炒め 中国風 薬膳おこわ	甘酢について おこわの作り方
(15) 11/7 (木)	茹で豚ときゅうりのガーリックソース 白身魚のねぎ蒸し とり骨付きももの中華そば	魚の蒸しもの 中華そばのコツ
(16) 11/21 (木)	空心菜のにんにく炒め 角煮(東坡煮) 広東風ささみがゆ	青菜の炒め方 ゆっくり作る角煮
(17) 12/5 (木)	松江地方の鶏肉の前菜 肉団子と白菜の蒸し煮(獅子頭) 大根餅	中国風肉団子 飲茶に付いて
(18) 12/19 (木)	豚レバーと花ニラ炒め カキのサクサク揚げ チリソース ねぎ焼き餅	カキの扱い方 屋台風おつまみ
(19) 1/9 (木)	ハチミツ風味チャーシュー えび団子とほうれん草の葛あん ココナッツ白玉団子	チャーシューの上手な焼き方 白玉の作り方
(20) 1/23 (木)	お刺身サラダ ニラと豚肉の水餃子(皮も手作り)	手作り餃子の皮 中国風お刺身
(21) 2/6 (木)	かに玉 豆腐の肉詰め蒸し 黒ゴマ汁粉	ヘルシーな蒸し豆腐 ふんわりとした玉子料理
(22) 2/20 (木)	くらげと大根のごま風味和え 肉まん チンゲンツァイの干し貝柱煮	生地から作る肉まん 干し貝柱の使いかた
(23) 3/6 (木)	大根の豚みそ炒め エビの広東風揚げトースト クコとドライパイナップルの パウンドケーキ	みその使いかた 中華風焼き菓子
(24) 3/13 (木)	あさりの茶碗蒸し エビのチリソース エッグタルト	卵の蒸しもの 四川の定番料理

※ メニューは変更になる場合がございます。