



风女士的 越南料理

深受中国和法国影响而又保持了自身特色的越南料理、享誉世界的风味！

南部胡志明市出身、来日 10 年、擅长烹调的风女士，为我们示范了自的拿手料理。

说起越南料理、也许很多人首先想到的是生春卷、米粉。这次我们体验了越南料理不为人知的一面！

南北纵向细长的地理，决定了北方的河内、中部古都菲和南部的胡志明市在气候、食品材料都不尽相同。

调味比较清淡，其余的靠自己味觉上的发挥。餐桌上备有的越南酱油风味调料，就餐时按自己的嗜好撒在米线上。甜点上也可以撒上喷香的花生碎。

吃过一次，你也许会很想去越南呢！



越南粽子

简直是太好吃了～



糯米和椰子的点心

香蕉甜点



芋头肉末汤



料理三品



越南米粉



话题丰富、亲身感受越南，获得参加者的好评

做饭不带围裙是越南人的做法。

正月里越南人要供上粽子。这次介绍的枕头粽，是用香蕉叶子包的，放糯米、绿豆、小豆、椰子的粽子，口味微甜。吃的时候切开分食。

还展示了越南服装奥哉。奥(上衣)哉(长)是长衫的意思。年轻女性的开衩很高，年长者的相对来说宽松些，开衩也低。女高中生的奥哉都是白色的。

时日 : 11月21日(日) 10:00~13:00

场所 : 保土谷地区センター 料理室

〒244-0003 横滨市保土谷区天王町1-21

TEL 045-333-0064 FAX 045-333-0064

费用 : 1000 圆(预付) 自备用品: 围裙、三角巾、擦碗巾

人数 : 20 人