

～菜单～
红色咖喱
泰式粉丝色拉
南瓜椰奶

中田ジラ
パット女士



东南亚料理中超人气的泰国料理!!!!
来日8年, 主宰料理教室, 经验丰富的
中田ジラパット女士, 为我们介绍了
在家庭也简单易做的泰国菜式。

自家厨房～泰国料理～

这次报名参加人数很多, 甚至有等待取消的出现, 真是盛况空前。用椰奶和泰式咖喱膏做的红色咖喱, 辣味可以按个人喜好调节, 广受参加者的好评。在弥漫着鱼酱油香气的调理室, 大家享受了亚洲风格的午餐时间。

泰国咖喱的米饭和咖喱酱是分开装盘、用叉子和勺子来用餐的。

泰式粉丝色拉上装饰的是香菜, 香菜根被切得细细的和蒜茸混在一起做成酱汁调料。

ジラパット女士还教大家说简单的泰语, 泰语句子尾部女性要加上『卡～』、男性要加上は語尾に『嘎』, 短短的即兴泰语讲座非常有意思。ジラパット女士、谢谢你。

时 日: 6月6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

費 用: 1,000円(预付)

自备品: 围裙、三角巾、擦碗中

人 数: 20人 按先后顺序报名(巾限于邮件, 电话)