



魅惑の味



フィリピン料理



フィリピン出身のリベットさんに魅惑の味・フィリピン料理3品を教わり、お国の文化紹介もして頂きました。

料理教室当日の

6月12日は、
独立記念日でした。



パイナップルチキンは、結婚式や誕生日、クリスマス、お祭りの際に作るご馳走料理で、彩りも赤、黄、緑、茶とカラフル！食欲をそそります。

Nilagang (ことごと煮る) Baboy (豚肉) のスープ味も美味！ Manok は鶏肉のこと。

日本人には馴染みのない味の組み合わせが、実は素晴らしいハーモニーを醸し出して、驚きの声が！！それが、まあ素晴らしく美味しいこと！

メニュー

PININYAHANG MANOK ピニンニヤハン・マーノク

パイナップルチキン

NILAGANG BABOY ニラガン・バブイ

豚バラ肉と野菜のスープ

RICE **ご飯**

MAJA BLANCA マハ・ブランカ **デザート**

スペインの影響を受けたデザート、マハ・フランカには、ココナッツロングとアーモンドダイスを自身でトッピング！！楽し～い！

民族衣装は、イメルダ夫人のドレスを思い出せる肩口のドレープでした。

フィリピンが身近に感じられたと、大好評でした。

日時：6月12日(日) 10時～13時

場所：ほどがや地区センター調理室

〒244-0033 横浜市保土ヶ谷区天王町1-21

費用：1,000円(前払い)

