

新潟の食材で作る







場 所 クロスパル5階 調理実習室

対 象 中学生以上、先着20名

参加費 1,500円(賛助会員1,300円)

講 師 中国国際交流員 韓超

持ち物 エプロン、三角巾



申込フォーム



※画像はイメージです

イベント内容

- ① 生地の作り方
- ② サツマイモ餡とずんだ餡の作り方
- ③ 包み方と仕上げ方(2種類の餡の 月餅を1個ずつ作ります)
- ④ 活用アイディア<mark>のご紹介</mark>
- ⑤ 色々な種類の月餅についてのご紹介
- ⑥ 中国茶やお菓子も用意し、自分で作った氷皮月餅を食べながら、 みんなで交流会

氷皮月餅とは

- ・ 氷皮月餅は近年とても人気がある焼かないタイプの月餅です。
- 日本の大福のような、ペロッと 食べられる軽さともちもち食感 を持っています。
- グルテンフリーで健康的なお菓子です。

お持ち帰りいただけるもの

- 食べ切れない分の氷皮月餅 (保冷バッグがあると便利)
- 氷皮月餅のレシピ



問合せ(公財)新潟市国際交流協会

☎:025-225-2727 **≥**: <u>kyokai@nief.or.jp</u>

住所:新潟市中央区礎町通三ノ町2086番地

