

家庭でできるタイ料理

日時	場所	講座内容
10月20日	調理室	ガパオ・ガイ・ラート・カーオ(鶏肉のバジル炒めごはん) ソムタム・タイ(青いパパイヤのサラダ)
11月17日	調理室	ムー・パツ・ポンカレー(豚肉の玉子カレー炒め) ヤム・ウンセン(春雨サラダ)
11月24日	調理室	パッタイ(米麺焼きそば) タブティム・グローブ(くわいのココナッツミルクデザート)
12月8日	調理室	ラープ・ガイ(タイ東北風 鶏肉のスパイシーサラダ) コー・ムー・ヤーン(豚トロ焼き)
12月22日	調理室	トム・カー・ガイ(鶏肉のココナッツミルクスープ) カイ・ヤツ・サイ(具だくさんのタイ風オムレツ)
1月12日	調理室	カオ・トム・プラー(白身魚のおかゆ) パツ・パックキアオ・ファイディーン(季節の青菜の炒めもの)
1月26日	調理室	トム・ヤム・クン(海老のトムヤムスープ) ヤム・カイダーオ(目玉焼きのサラダ)
2月9日	調理室	カオ・パツ・クン(海老チャーハン) ゲーン・ヂュー・タオフー(豆腐と春雨のスープ)
2月23日	調理室	ゲーン・キアオ・ワーン・ガイ(鶏肉のグリーンカレー) カイ・トウン(芝海老の茶碗蒸し)
3月8日	調理室	カオ・マンガイ(茹で鶏肉のせごはん) ポピア・トート(揚げ春巻き)

■ で塗られている日程は基本的な日程と異なっております。

部屋、時間等

調理室 毎月 第2・4火曜日 9:30~12:00

材料費

初回6,000円(10回分)を一括納入

募集定員

15名

持参品

エプロン、三角巾、布巾、タオル、持ち帰り用タッパー

注意事項

時間厳守。アレルギーを持たれている方は事前に講師へ報告をお願いします。
受講を欠席する場合は、講師へ早めに連絡してください。

※日程・講座内容等は変更する場合があります。