

第51回おとなり料理教室

中国料理「桃李」の
小林 徹料理長が
プロの技を直伝!!

抽選で12名様

無料でご招待!



絶品!炎の中華レシピ

「火加減」が料理の出来ばえを左右する中華料理。広島市中区の「ANAクラウンプラザホテル広島」5階、中国料理「桃李」の小林 徹料理長をお招きし、家庭でも簡単にできる本格中華のコツをレクチャーしていただきます。食材の栄養と旨みを活かす斬新な発想と、ガスコンロならではの「炎の技」にご期待ください。

日時 **3月19日** 10:30~
13:30(予定)

場所 広島ガスショールーム
「ガストピア祇園」
(広島市安佐南区西原5-13-1)

◎お問い合わせ先

TEL **(082)229-0414**

※実習型です。実際に作っていただきますので、エプロン・ハンドタオル・筆記用具をご用意ください。