

無添加・糀発酵調味料講座 麴ダシ！「中華麴ダシ」作り

中華の基本の野菜を麴で発酵させて作ります。
コクと旨みに香味野菜の風味が加わった「中華麴ダシ」を使ってご家庭
で活用できる簡単なお料理を実習し試食して頂けます。レシピ付き♡



中華麴ダシ

● ● ● お料理アレンジ例 ● ● ●



発酵中華ドレッシング



えびの発酵チリソース



卵とトマトの
発酵スープ

日 時：11月20日（木）10時～12時

受講料：2,200円 材料費：1,500円

講 師：やまもと めぐみ（cocosai 発酵サロン）

持ち物：エプロン、お手拭きタオル、マスク（任意）

お持ち帰り用紙袋

（発酵調味料をジップロックに入れてお持ち帰り頂きます）

定 員：8名

受付開始日：10/16（木）13時～

締切日：11/13（木）



お申込み・お問い合わせ
あいあいパークカルチャー教室
TEL:0797-89-5933