

7月19日 **金**
11時～14時

ちょっとした工夫で、本格的な味になるコツを学びます。
今回のメニューは、陳建一直伝の四川風麻婆豆腐と
春巻き、棒棒鶏です。

【会 場】日本橋社会教育会館 7階料理教室

【参加費】 2,500円(材料費込)

【対 象】 18歳以上

【定 員】 先着25名

【講 師】 四川飯店日本橋

【持ち物】 エプロン、三角巾、タオル、筆記用具

【申込み】 裏面の申込書にご記入ください。

※定員になり次第締め切ります。キャンセルは一週間前までです。
ご連絡のない場合は参加費をいただきます。




中華料理店料理長に習う！
簡単だけど本格中華！

お申し込み・お問合わせ先

日本橋社会教育会館 TEL : 03-3669-2102 FAX : 03-3669-2720

中央区日本橋人形町1-1-17 ・日比谷線人形町駅A2番出口 ・浅草線人形町駅A6番出口
・半蔵門線水天宮前駅8番出口

築地社会教育会館、月島社会教育会館、晴海分館アートはるみ でもお申し込みいただけます。

【主催】日本橋社会教育会館指定管理者 ㈱小学館集英社プロダクション

【共催】中央区