

中華菓子のマーラーカオと アンニンスーを作ります

サクサクとした軽い歯触りの中華風アーモンドクッキーの
アンニンスー。馬拉糕(マーラーカオ)は中国風の蒸しカステラとも
言われているパンですが、食べるとしっとりとした感触もあり、卵
と砂糖(黒糖や三温糖を使う事が多い)が効いた甘く優しい味わいが
特徴的なパンです。

中華街でお馴染みのこの二つを作ります。



アンニンスー

*開催日時：11月27日(月曜日)

午前9時50分～午後1時

*参加費：1,500円(材料費など含む)

*募集：一般の方12名

*申し込み：10月27日(金曜日)より

窓口9時～、電話10時～先着順受付

*持ち物：エプロン、三角巾、布巾
持ち帰り用の箱は準備します。

*講師：江口君枝さん

*問合せ：中川西地区センター ☎045-912-6973



マーラーカオ

個人情報取扱に関する同意書(施設利用のために)

(個人情報保護管理者) 特定非営利活動法人 つづき区民交流協会 個人情報保護管理者 事務局長

(利用目的) 1. お客様の施設利用、および当協会のサービス提供に対する申込手續およびご連絡のため、2. 施設 PR のため、写真撮影等をする場合があります(個人情報の開示等に関して) 情報を提供されたお客様は、該当情報に関して利用目的の通知、開示、訂正・追加・削除、利用又は提供の拒否を要求いただける権利を有しております。*当協会の個人情報の取扱詳細につきましては、当協会のホームページまたは施設内掲示の「当協会における個人情報の取扱について」に掲載しております。*なお、いただいた個人情報は施設利用管理の目的以外には利用いたしません。

上記についてご同意の上お申し込みください。

