

フライパンで作る サテー & クイ・ダダル (マレー菓子)

メニュー

・鶏肉のサテー (Satay) :

サテーは日本の焼き鳥のような串焼き料理で通常炭火で焼かれますが、今回はご家庭でも気軽に作って頂けるようにフライパンで作ります。サテーを漬け込むスパイスと、香り豊かなピーナツソースも作ります。

・クトゥパツ・ナシ (Ketupat Nasi) :

通常、米をココナツの葉で包みゆで上げたもので、サテーの付け合わせとして頂きます。今回は、インスタントのものを使います。

クトゥパツ・ナシ



クイ・ダダル



(写真はイメージです)

・クイ・ダダル (Kuih Dadar) :

ココナツミルク入りの生地をクレープ状に焼き上げ、ココナツフレークとグラ・マラッカ (ココナツシュガー) を包みます。

窓口受付開始日時 : 2017 年 10 月 10 日 (火) 午前 10 時

メール受付開始日時 : 2017 年 10 月 12 日 (木) 午前 9 時半

- * 受付開始日より KL 日本人会事務局窓口及び Email : matsuno@jckl.org.my にて先着順に受け付けます。
- * 代理申込みは 2 名様分までです。ご本人様分を含め 3 名様分まで受付致します。
- * TEL・FAX でのお申込みは不可。お問い合わせのみ TEL 03-2274-2274 でも可能です。
- * メール受付開始までに窓口受付で定員に達した場合は、メールでお申込み頂いた際にご連絡させていただきます。

開催日時 ①10月25日(水) ②11月1日(水) ③11月8日(水) ④11月22日(水)

10:00 ~ 12:30 * ①②③④とも同じ内容です。

* 時間は調理時間です (場合によりずれる事があります)。調理終了後お時間のある方はお召し上がり頂きます。

場所 クッキングルーム (2F)

参加費 **RM 63.60** (RM60+GST6%) 材料費込み * できるだけお釣銭のないようご用意下さい。

・ 申込書と共に開催日の 1 週間前迄にお支払い下さい。

・ お支払い後のキャンセルは、返金致しかねますのでご了承下さい。

対象 15 才以上の会員 * ガスコンロ等使用致しますので、お子様連れの方はご遠慮下さい。

募集人数 10 名~12 名

・ 定員 12 名になり次第締切らせて頂きます。10 名未満の場合、開講致しませんのでご了承下さい。

・ コンロ 1 台を 4 名でお使い頂きます。

持参するもの エプロン、使い捨て手袋、ハンドタオル、ふきん (1~2 枚)、容器数個 (お持ち帰りされる方)

講師 - ちはる先生 - インド系マレーシア人の妻。本職はバティック講師であるが、料理が趣味で某日系雑誌にローカル食材についての記事を連載中。



サテー (写真はイメージです)

- ・ 受講日の 1 週間程前に、ちはる先生からメールにてご連絡致しますので、申込用紙に必ずメールアドレスをご記入下さい。
- ・ 受講当日の準備や後片付けのボランティアが可能な方は、ご協力をお願い致します。
- ・ 急遽キャンセルされる場合は必ずご連絡下さい。事務局 松野 TEL: 03-2274-2274 又は ちはる先生 TEL: 012-2095280

To: JCKL (Email : matsuno@jckl.org.my) **ちはる先生の料理講習会 第 20 弾 申込用紙**

ご希望日に をして下さい。

10月25日(水) 11月1日(水) 11月8日(水) 11月22日(水)

Name: _____ M'ship No: _____
(ローマ字でご記入下さい)

Tel No: _____ E-mail: (必須) _____