

ペギー・キュウ

「とっておき ペギーさんの台湾レシピ」発売記念

沖縄の食材で作る、
台湾料理ワークショップ
@ CAFE UNIZON



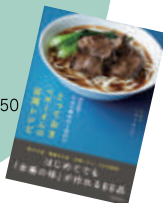
10 / 11 2022 火
19:00 - 21:30

定員：限定 25 名 (前日までに要予約)

参加料金：¥4,400

書籍付き料金：¥5,500

「とっておき ペギーさんの台湾レシピ」¥1,650
+ イベント参加料 = ¥550 お得!!



日本でも大人気の料理研究家、ペギー・キュウさんが、新作レシピ本「とっておき ペギーさんの台湾レシピ」発売を記念して、台湾から来沖！カフェユニゾンで台湾料理のトーク&ワークショップを開催します。

参加者には、ペギーさんが沖縄の調味料と食材で作った魯肉飯もご提供！沖縄の台湾ファン、台湾料理好きには「台湾不足」を解消する必見イベント！

出演

トーク&ワークショップ講師
ペギー・キュウ
(台湾料理研究家)

トークゲスト
ピーター・ツアイ
(台湾小吃「花蓮」店主)

司会進行
三枝克之
(「カフェユニゾン」代表)



魯肉飯



鹹豆花スープ



ミルク餅

プログラム

第1部：トークタイム (約40分 / 19:00～19:40)

第2部：ワークショップ (約60分 / 20:00～21:00)

第3部：食事&歓談・サイン会 (約30分 / 21:00～21:30)



ペギー・キュウ (邱珮宜)

台湾料理研究家。日本やオーストラリアでの留学経験があり、堪能な日本語での料理教室が日本人旅行者から大人気。2017年、台湾中餐丙級證照(台湾国家試験調理師資格)を取得。士林市場近くのスタジオで料理教室を行うほか、日本語のオンライン料理レッスンも開催している。

著書に『日本の調味料と食材で作るペギーさんのおいしい台湾レシピ』(KADOKAWA) ホジャ・キッチン(日本語対応) : <https://hojakitchen.stores.jp>



『決定版！日本の調味料と食材でとっておき ペギーさんの台湾レシピ』

著者：ペギー・キュウ 版元：KADOKAWA

定価：1,650円(税込) 2022年10月3日発売

元祖「日本の調味料と食材で作る」台湾料理のレシピ本第2弾。

葱油餅(ねぎ餅)や牛肉餡餅(牛肉入りお焼き)は餃子の皮で、春巻きの皮で潤餅(台湾式の生春巻き)を。朝食やおやつに欠かせない焼餅やゴマ入り甜焼餅、そして大人気の胡椒餅も冷凍パイシートで本場の味を感動再現！

台湾屋台の定番！顔より大きなダージーパイ(大鶏排)、台南グルメのトマトの甘生姜だれ、アルミホイルで簡単に作れる腸詰といった、台湾料理の数々を日本人が作りやすいレシピでご紹介します。



また、日本人観光客に大人気の「人和園雲南菜」オーナー直伝、「スナップエンドウのスープ」のレシピや、家庭で作れる塩漬卵卵とアレンジレシピなど、台湾リピーターも大満足の一冊です。ペギーさんが、台湾と日本で何度も試作を重ねてたどり着いたレシピがたっぷり詰まった一冊。これさえあれば、思い立った時に、いつでも台湾の味がいただけます。

<< 既刊

『日本の調味料と食材で作る ペギーさんのおいしい台湾レシピ』



CAFE UNIZON

カフェユニゾン

沖縄文化食堂／沖縄文化酒場／沖縄文化市場

OPEN / 9:30 - 22:00 CLOSE / 火曜日 TEL & FAX : 098-896-1060

〒901-2201 沖縄県宜野湾市新成 2-39-8 MIX life-style 2F ※駐車場あり(約20台)

@cafeunizon

facebook.com/cafeunizon

cafe_unizon



<< イベント詳細はコチラから

