



Envie de découvrir la cuisine chinoise ou d'en partager les saveurs ?

Les ateliers de cuisine chinoise organisés par l'AAFC ré-ouvriront leurs portes en octobre 2022 avec le programme suivant :

- Samedi 15 octobre 2022

Doufu et poisson 豆腐鱼
Travers de porc aux racines de lotus 莲藕排骨
Galettes de citrouille au sésame 南瓜芝麻饼

- Samedi 10 décembre 2022

Boulettes de viande panée au riz gluant 糯米肉丸
Filets de poisson aux pousses de soja 豆芽鱼片
Galettes de navet aux petites crevettes sèches 虾米萝卜饼

- Samedi 21 janvier 2023

Brioche aux cinq légumes 五福包
Canard façon grand-mère 外婆鸭
Gâteau de riz gluant au sésame 芝麻糯米糕

- Samedi 25 mars 2023

Filet mignon aux poireaux 葱爆里脊肉
Rouleaux de viande et champignons à la vapeur 蘑菇肉卷
Riz sauté du Yangzhou 扬州炒饭

- Samedi 3 juin 2023

Nouilles de riz aux légumes verts 青菜米线
Crevettes aux œufs 滑蛋虾仁
Galettes de bœuf 牛肉饼

Pour chaque atelier compter 2 heures de cuisine suivies d'un déjeuner-dégustation dans une ambiance très conviviale. Les plats régionaux sont choisis en fonction des saisons et des fêtes traditionnelles chinoises.

Les participants et le Chef prépareront ensemble autour d'une grande table commune les différents ingrédients nécessaires aux plats.

Le Chef partagera ses astuces de préparation et de cuisson « étape par étape ».

Les participants repartiront à la maison avec le restant des plats, les recettes ainsi que les photos prises par les uns et les autres.

12 places maximum sont disponibles par atelier (7 places en période de covid19).

Les ateliers se tiendront de **10 h à 13 h**, dans la cuisine professionnelle de **Rezo 1901, 100 route de Vienne 69008 LYON**. Accès : C12 (arrêt Benoît BERNARD) ou T2.

Participation financière par atelier : **37 € pour les adhérents**, et **47 € pour les non-adhérents** (adhésion de 10 € incluse pour l'année universitaire)

Inscriptions (pour une ou plusieurs des dates proposées) & renseignements par mail : aafc.lyon@gmail.com