

「日式小吃大会」 ～有趣·便利·美味～



从生鲜食品到自有品牌商品
您最信赖的美食伙伴
商用食材的（专家）— 久华世



成都从来都就是一个速食市场鼎盛的城市，尤其是近几年的年轻人更倾向于尝试国外的一些速食健康的快餐。因此，这次我们将以「日式小吃」为主题，现场烤制“章鱼丸子”“日式烤串”“日式油炸物”等系列，由于此系列小吃在日本极具夏季聚会特色，届时诚请您大驾光临！！

たこ焼き



日本小吃种类例举



章鱼烧 (たこ焼き/takoyaki)

又名章鱼小丸子，起源于日本大阪，原名“章鱼烧”，其历史要追溯到明治时代。素有皮酥肉嫩、味美价廉之特点，成为日本家喻户晓的国粹小吃。成份主要是章鱼，章鱼烧粉，柴鱼片，海苔，沙拉酱，章鱼烧酱等



日式烤鸡串 (焼き鳥

/Yakitori) 是一种日式食品。一般而言是以几块一口大小的鸡肉或鸡内脏放在竹签上，多以备长炭火烤制。日式烤鸡串为相当大众化的居酒屋小吃

日式炒面(焼きそば

/yakisoba)属于日本料理的一种，以青菜和五花肉为配料，面条为主料，经翻炒而成的一种熟食。



唐扬鸡块 (唐揚げ

/karaage) 也就是我们所说的炸鸡块，算得上日本的一民间小吃。特色是酥脆爽口，鸡汁混合着外面的脆皮，唇齿留香



我们也准备了各式饮料!

详情

时间: 6月17日 13時~17時

会场: 「美味食材馆」2楼

地址: 锦绣路1号附25号保利中心C座1楼 (见右图)

电话: 028-8749-1261

内容: 介绍日式小吃

介绍日本产酒类

一起试吃试饮!

久华世 (成都) 商贸有限公司

地址: 武侯区盛隆街9号中日友好会馆1E室

代明秀: 183-8209-0806 (日餐担当)

江魏洛: 182-1562-3310 (西餐担当)

