

林賢宜（イム・ヒョンウイ）さんの韓国料理教室 2019 秋～冬

家庭料理から宮廷料理まで幅広くレシピをもち、その数はなんと 200 種類以上。韓国食文化のお話もたくさんうかがえます。韓国料理が好きな方、韓国に関心のある方、男性の参加も大歓迎です！！

□■□講師プロフィール□■□

林賢宜（イム・ヒョンウイ）さん

ソウル出身、結婚後日本在住。現在は韓国料理・韓国語など多数の講座の講師を務めている。

10月5日のメニュー

・なすとささみの冷菜



・えごまの葉っぱのしょうゆ漬け



11月2日のメニュー

・韓国風おからのチゲ



・クラゲのからし和え



12月7日のメニュー

・白菜のキムチ



・カクトウギ（大根のキムチ）



会 場 ： 神戸学生青年センター・キッチン付会議室

開催日時：2019年 10/5（土） / 11/2（土） / 12/7（土）

12月キムチの回は、浅漬け白菜キムチと豆もやしごはんを作った後に食べます。

カクトウギは持ち帰り、白菜キムチも持ち帰り用があります。

いずれの回も 10：30～14：00

参加費：3000円 / 回 ※12月キムチの回のみ 3500円

持ち物：エプロン、タオル（1、2枚）、持ち帰り用ビニール袋

お申込み締切：各回 3日前まで（定員 10名 / 5名を下回った場合は開講しません）

主催：お問い合わせ

（公財）神戸学生青年センター

〒657-0064 神戸市灘区山田町 3-1-1

TEL078-851-2760/FAX078-821-5878/Email:info@ksyc.jp

