

林賢宜（イム・ヒョンウイ）さんの韓国料理教室 2015 春

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。

4月のメニュー

・さば缶の韓国風味つけと蒸しキャベツ包み



・明太子入り韓国風茶碗蒸し



・鶏卵湯



5月のメニュー

・五色ナムルのからしソース和え



・豆もやしご飯



6月のメニュー

・参鶏湯



・さきいかの韓国風味つけ



会 場 : 神戸学生青年センター・キッチン付会議室

開催日時 : 2015年 4/4 (土) 9 (木) / 5/28 (木) 30 (土) / 6/6 (土) 11 (木)

いずれの回も 10 : 30 ~ 14 : 00

参加費 : 3000 円 / 回

持ち物 : エプロン、タオル (1、2 枚)、お箸 (食事用)

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

