

# 林賢宜（イム・ヒョンウイ）さんの韓国料理教室 2015 春～夏

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。

## 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

- ・さきいかの韓国風味付け
- ・参鶏湯



## 7月のメニュー

- ・ビビン冷麺
- ・えごま粉とえごま油の和えもの



## 9月のメニュー

- ・三色煎
- ・砂ずりの韓国風味付け



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 5/28 (木) 30 (土) / 6/6 (土) 11 (木) / 7/4 (土) 9 (木)  
/ 9/5 (土) 10 (木) いずれの回も 10:30~14:00 \* 8月はお休みです

参加費 : 3000円 / 回

持ち物 : エプロン、タオル (1、2枚)、お箸 (食食用)

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

