

林賢宜（イム・ヒョンウィ）さんの韓国料理教室 2016

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・ヒョンウィ）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。

1月のメニュー

・たらこ入りチゲ（アルタン）



・かぼちゃの五米詰め（タンホバク）



3月のメニュー

・ききょうの根の生菜（トラジ生菜）



・ごぼうのチョン（チヂミ）



4月のメニュー

・はるさめのチャブチェ



・わかめスープ（ミヨック）



会 場 ：神戸学生青年センター・キッチン付会議室

開催日時：2016年 1/30（土） / 3/14（月） / 4/2（土）※3月のみ月曜日開催です
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

