

林賢宜（イム・ヒョンウイ）さんの韓国料理教室 2020 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。

2月1日のメニュー

・さばと大根の韓国風煮つけ



・牛ミンチ詰めめのチョン



2月29日のメニュー

・助子入りコチュジャンチゲ



・エビ入り韓国カボチャの蒸し物



4月4日のメニュー

・干し明太魚焼き（ブッコグイ）



・春キャベツのキムチ



会 場 ： 神戸学生青年センター・キッチン付会議室

開催日時：2020年 2/1（土） / 2/29（土） / 4/4（土）

いずれの回も 10：30～14：00

参加費：3500円 / 回

持ち物：エプロン、タオル（1、2枚）、持ち帰り用のビニール袋（汁物の場合はふた付の容器）

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

