

おうちでできる韓国料理

キムチの素 ヤンニョム

ヤンニョム(薬念)…韓国料理における合わせ調味料の総称。キムチやチゲに使用されます。

と季節野菜のキムチ作り

ヤンニョムは本場韓国では基本中の基本の調味料です。今回はヤンニョムの材料や作り方を学び、実際に作って持ち帰ります。また、ヤンニョムと季節の野菜でキムチを作り、試食も行います。

日 時：**2月7日（火）** 10時30分～13時

場 所：生活クラブ生協本部2階（JR 埼京線 「中浦和」 駅下車 徒歩3分）

講 師：李 愛敬 さん

韓国ソウルでは料理教室の先生、日本では韓国語の先生、さいたま市内では地域の料理講習開催・インテリアコーディネーターとしても活躍。

参加費：3,000円 ※材料費込み

定 員：20名

持ち物：エプロン・三角巾・筆記具

大人の学校からのお願い…キャンセル待ちの方や材料の準備の都合があります。
お申し込み後のキャンセルの際は、必ずご連絡ください

主催 NPO法人 大人の学校

さいたま市南区别所 5-1-11 USK ビル

電話/FAX 048-866-9466 メール otonano-gakkou@ocn.cure.ne.jp