

講座

／キムチの素／ ヤンニョムを作る

ヤンニョム(葉念): 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。



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について学んだあと、実際にヤンニョムを作って持ち帰ります。また、季節の野菜と「ヤンニョム」で作ったキムチの試食も行います。

日時: 7月2日(火) 10時30分～12時30分

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トとしても活躍。

参加費: 2,500 円(当 N P O 法人個人正会員は 2,300 円) 材料費込み

定員: 20 名 持ち物: エプロン・三角巾

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連絡ください

主催 N P O 法人 大人の学校

さいたま市南区別所 5-1-11 USK ビル

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

