

3

月

北須磨文化センター

随時講座

ドラマでよく見る

韓国お手軽料理 づくり



김밥キンパ

日本でももうお馴染み。
韓国の海苔巻きです。
塩とごま油で調味したご飯に、人参やほうれん草、たくあん、ナムルや卵焼き、牛肉を巻いた韓国の家庭の味です。



미역국わかめスープ

韓国ドラマの中でお誕生日の朝や子どもが生まれたシーンでよく見るわかめのスープ。日本のスープと違ってわかめを炒めて牛肉や鶏肉と一緒に出汁にするので味わい深く、わかめはトロトロです。



호떡ホットク

黒砂糖やシナモン、ナッツ類などを小麦粉ともち粉を混ぜた生地で包んでひらたく焼いたおやつです。
外はカリッ、中はもっちり、甘じょっぱい屋台の定番です。



※各写真はイメージです

受講料：**1,600**円(材料費込み)

内) 材料費：800円

※1週間をきってキャンセルされる場合、
材料費をいただきます。

※それぞれの試食と、キンパは1本お持ち帰り、
ホットクもお持ちりいただけます♡

講師：北山初美(料理研究家)

3月2日(日)

10:00~12:00

場 所：北須磨文化センター**料理室**

定 員：**24**名 先着順

※幼児から参加できます。

幼児・小学生は保護者のお申込みも必要になります。
中学生以上はお一人でお申込みいただけます。

持ち物：エプロン、三角巾、マスク、
料理用手拭き、筆記用具
お持ち帰り用のタッパーなど

《申込方法》窓口又はお電話にて先着順で受付
(公財)神戸市民文化振興財団

北須磨文化センター※第1・3・5月曜日休館
〒654-0154 神戸市須磨区中落合 3-1-2

TEL:078-791-0840