

趙善玉のお料理教室



韓国料理



韓国料理研究家。趙善玉料理研究院院長。日韓農水産食文化協会会長。上質で繊細な韓国料理を伝えるため、教室を主宰するほか関連イベントでの講師、韓流ドラマ料理の料理監修、県内テレビのお料理コーナー担当など多岐にわたって活動中。

年間メニュー（予定）

- 5月 エキスの作り方、全州ピビンバ
- 6月 豚カルビのりんごソース煮
- 7月 鶏肉の甘辛煮
- 8月 豆もやしのスープごはん
- 9月 豆もやしごはん
- 10月 チャプアチエ
- 11月 白菜の浅漬けキムチ
- 12月 さきいかの甘辛炒め
- 2018年
- 1月 白キムチ
- 2月 味噌チゲ
- 3月 純豆腐チゲ
- 4月 おからチゲ



スポットクラス 4,500円
年間クラス 4,000円
(1年12回講座 1回分)



白著「万能エキスでオンマゴはん」の中から順番に1ヶ月1品メインを趙先生がデモを行い、その後皆さんで作って、韓国の食卓を再現して召し上がって頂きます。ほか2〜3品のおかずを作り、先生を囲みわいわいがやがやと楽しいひと時を皆さんと共有したいと思います。また、基礎から専門的に学べるコースも開設すべく準備をしておりますのでお気軽にお問い合わせください。

第1回開催日 5月24日(水) 14:00
第2回 // 6月21日(水) より

特典 として年間クラス受講のみなさまに講座終了後「趙善玉料理研究院」より修了証書が授与されます。また「あいのり」より30%割引優待券のプレゼント!!

申込書

ご氏名 _____

ご住所 _____

電話 _____

(株) ユートピアあいのり

FAX 0172-49-5006
TEL 0172-49-5005

お気軽にお申込み、お問合せ下さい