

おいしいキムチを作ってみませんか！

本場韓国

キムチの作り方



本場韓国のキムチ作りが学べます。

エプロン・手袋(ビニール)を持参してください。
汚れても良い服装でお越しください。
ジッパー付き袋を用意します。

●日時: 2012年2月3日(金)～2月4日(土)

2月3日(金) 18:00～20:00 塩漬け

2月4日(土) 10:00～13:30 本漬け

●講師: 権 素蓮(クォン ソヨン)さん 2011年度区民講師

●場所: 麻生市民館 3階料理室

●対象: どなたでも

●費用: 500円

●申込方法: お名前・連絡先を明記の上、FAXしてください。

FAX: 044-988-4895 (白石迄)

●受付開始: 12月20日(火)～先着30名

主催: 無窮花(ムグンファ)会