

ワールドクッキング



# かんこくりょうりきょうしつ 韓国料理教室

開催しました。

11月25日(日)、交流ひろばで韓国料理教室を開催し、11名の方が参加しました。  
韓国出身の須貝明季さんを講師にお招きし、韓国の家庭料理であるチャプチェと  
スンドゥブチゲの作り方を学びました。



料理教室の講師をするのは初めての  
明季さん。少し緊張気味です。



全体のメニューと手順の説明をして  
調理スタートです。



チャプチェは野菜を種類ずつ別々に  
炒めて混ぜると美味しくできます。



明季さんのお手本を見ながら、みんなで力を  
合わせて作りました。

韓国の調味料と  
食材。辛いけれど風味  
がある韓国の唐辛子は  
スンドゥブチゲの味の  
決め手です。



彩り美しいチャプチェと、明季さんが持ってきてくれた自家製キムチ。  
石窯に盛り付けたスンドゥブチゲはグツグツと煮立って美味しそう。



できあがった韓国料理をみんなでいただきながら質問  
したり、おしゃべりしたり、交流を楽しみました。