

한식문화관 기순도 명인과 함께하는 장 담그기 클래스 계획

□ 개 요

- 일 시 : 1회 차 2016. 12. 2 (금) 청국장 담그기 11:00 ~ 13:00
2회 차 2016. 12. 2 (금) 고추장 담그기 16:00 ~ 18:00
- 장 소 : 한식문화관 4층 한식배움터
(서울시 중구 다동 10, 한국관광공사 서울센터 4층)
- 강 사 : 기순도 한국전통 식품명인 제 35호
- 체 험 료 : 특별가 1회당 20,000원
- 기순도 한국전통 식품명인의 이론 강의 진행 후 체험, 직접 담근 장은 포장해서 참가자들이 가져갈 수 있게 함
- 연 락 처 : 한식재단 한식문화관 02)6053-7177~9

□ 프로그램

일 시	내 용
2016년 12월 2일(금) 11:00~14:00	청국장 담그기
	1. 청국장 담그기에 대한 이론 강의
	2. 청국장 찜어 죽염과 혼합하여 담그기
	3. 청국장찌개와 국 청국장계란말이와 찜 만들기 및 시식
	4. 담근 청국장(180g) 포장해서 가져가기
2016년 12월 2일(금) 16:00~18:00	고추장 담그기
	1. 고추장 담그기에 대한 이론 강의
	2. 고추장 담그기 체험
	3. 담근 고추장과 야채를 곁들인 비빔밥 시식
	4. 담근 고추장(200g) 포장해서 가져가기