

# 中華美食講座



本校邀請當今韓華最著名的大廚師  
來校講授中華烹飪

日期	時間	指導師傅	菜名
05/20(土)	14:00~	呂敬來	(1)麻婆豆腐 (2)青椒肉絲 (3)干燒中蝦
05/27(土)	14:00~	陳家輝	(1)炸醬麵 (2)糖醋肉
06/10(土)	14:00~	呂敬玉	
06/24(土)	14:00~	畢鑑山	
07/06(号)	12:00~	陳生龍	(1)豆瓣蝦泥茄盒(2)麻辣牛肉 (3)醬爆八寶菜
07/20(号)	14:00~	王丙豪	(1)麵包蝦 (2)油淋雞
08/10(号)	14:00~	畢鑑山	
08/26(土)			

場地:教師餐廳

費用:每月韓幣 10,000 元(學生)

報名:訓導處

# 중화요리강좌



본교 초청으로 현재 가장 유명세를  
치르고있는 여러명의 화교 셰프님들이  
찾아옵니다

날 짜	시 간	세 프	메뉴
05/20(토)	14:00~	여경래	(1)마파두부 (2)간소새우 (3)피맛고기볶음 꽃빵
05/27(토)	14:00~	진가휘	(1)탕수육 (2)자장면
06/10(토)	14:00~	여경옥	
06/24(토)	14:00~	필감산	
07/06(목)	12:00~	진생룡	(1)두반가지새우(2)마라우육 (3)장폭팔보채
07/20(목)	14:00~	왕병호	(1)멘보샤 (2)유린기
08/10(목)	14:00~	필감산	
08/26(토)			

장소:교사식당

신청:학생과 02-335-7027

※일반인도 참여가능합니다

# 강사 소개

날 짜	세프명	약 력
05/20(토)	여경래	한국중식연맹회장 그랜드앰배서더호텔 홍보각 대표
05/27(토)	진가휘	경기대박사과정 메이필드호텔중식당 이원 대표
06/10(토)	여경옥	경기대박사, 롯데호텔상무 주식회사 더루이 대표
06/24(토)	필감산	한국중국요리협회회장 그랜드힐튼호텔 중식당대표
07/06(목)	진생룡	조선호텔, 플라자호텔출신 사대문파 진가 증시당대표
07/20(목)	왕병호	릿츠칼튼호텔 중식당대표 사대문파제자
08/10(목)	필감산	한국중국요리협회회장 그랜드힐튼호텔 중식당대표
08/26(토)		

