

韓国Sweets 季節の韓国スイーツレッスン (材料次第で開催の講座)

時間がかかります。
トウトップトック(두툼떡)
トウトップロール ¥5500



材料 マッコルリとそば粉
ウメギ+ケカンガ(そば粉) 계강과
5000円



五味子がおいしい季節に
オミジャチャ,ウオンソピョン,
オミジャピョン ¥5500



トウモロコシと桃の旬の時期
オクススパシルトック(夏) 桃の
ピョン 5500円



9月 新物の果物・豆・栗の時期に
新果餅 ¥5500



マッコルリと麦芽糖があるとき
ジュンピョン, カムジャトック、
シッケ ¥6000



6月 あんずの季節に
サルクトック,サルクダンジャ、
サルクピョン ¥5500



ダンジャ
銀杏・栗・ナツメ 団子 ¥5500



柿の粉が作れたとき
석탄병(ソクタンピョン) 惜呑餅
¥5500



マッコルリ餅
약편ヤクピョン・막편 마クピョン
5500円



11月
ゆず茶作り+ゆず団子と柚子花采
ゆず茶持ち帰り ¥6500



12月
절편 チョルピョン (切餅)
お正月のトッククのトックを作る。
¥5500

