

고급수업을 지향하는 관계로
정원은 12명으로 한정합니다.



고급 이탈리아요리 B

본 강좌는 요리도 배우고, 코스별 식사와 함께 어울리는 와인을 즐길 수 있는 식사형
강좌로 국내 최초 시도되는 고급요리수업이다.



클래스: SU2

시간: 오전 10:30~14:00 저녁 18:30~22:00

수강: 일반/능력개발카드

강사: 심재호(ANTONIO) 선생님

본 강좌는 이탈리아의 현지의 미슐랭 스타급 레스토랑에서 제공되고 있는 요리 중 한국문화와 가장 잘 어울리는 요리만을 선정하여, 코스요리로 편성하였으며, 메인요리를 주로 엮은 학습으로 수준높은 요리와 전문지식을 학습한다.

수강료: 120만원(1인실습재료비 포함) 교과레벨 (상)
능력개발카드소지자(본인부담금 24만원)

1. 수강신청은 실습재료비 및 강의준비를 위해 2일전까지 수강비가 입금완료가 되어야 합니다.
2. 멤버십 등록자(등록금 3만원)는 일꾸오꼬-알마 이탈리아 요리학교 멤버십 카드(쿠킹클래스 30%할인)
3. 별도구입 품목 : 교재(35,000원)

전화문의: 02) 3472-2111 / 2440 / 2410
지하철3호선 남부터미널 5번 출구 직진 5분거리

IL CUOCO ALMA 이탈리아요리학교

주식회사 일꾸오꼬

새롭게 디자인된 **쿠킹 스튜디오**(당사2층)에서 진행



고급 요리과정의 특징

1. 이탈리아 지역 중심의 요리
2. 상세한 설명과 더불어 워크샵 분위기의 강좌
3. 실제 레스토랑요리 중심
4. 코스 순으로 요리를 만들어 각각의 개인요리로 담겨져 서브되어 식사하는 풀 코스 요리형태의 강좌[국내최초]
5. 강좌당 메뉴에 어울리는 1가지의 선별된 와인 시음
6. 코스요리 평가회
7. 새 단장한 쿠킹스튜디오에서 고 품격으로 테이블 세팅된 공간에서 진행

회차	코스	커리큘럼
1주차	ANTIPASTO	Peperoni in bagna caoda 염장멸치 소스 파프리카
	PRIMO	Trofie al pasto 페스토를 넣은 트로피에 파스타
	SECONDO	Bianco di branzino ai finocchi 오렌지와 훔넬을 곁들인 증기 농어요리
	DOLCE	Semifreddo ai frutti esotici 이국적인 다양한 과일 세미프레도
2주차	ANTIPASTO	Uva poche al tartufo, passatina di casselle, patate croccanti 바삭한 감자와 근대소스를 곁들인 송로버섯의 달걀볶개
	PRIMO	Cannelloni agli asparagi verdi 녹색의 아스파라지와 깡넬로니
	SECONDO	Petto d'anatra al miele di castagna 밤꿀 소스로 맛을 낸 마리네이드 한 오리가슴살
	DOLCE	Torta di Ricotta 리코타 토르따
3주차	ANTIPASTO	Insalata di noci salsa yogurt e cacchi secchi 반건조 견과과 요거트를 곁들인 견과 샐러드
	PRIMO	Zuppa di farro e vongole 조개를 곁들인 이탈리아 스페루또 보리 주빤
	SECONDO	Involtoni alla siciliana 시칠리아식 고기 말이
	DOLCE	Impressionismo di crema e zabaione al caff 카페를 넣은 자바이오네와 인상적인 크림
4주차	ANTIPASTO	Vitello tonnato della tradizione 전통적인 방법의 참치소스를 곁들인 송아지허리고기
	PRIMO	Gnocchi di patate ripieni 폰티나와 감자로 소 채운 감자 뇨끼
	SECONDO	Costolette di maiale con le lenticchie 제비콩을 곁들인 돼지 등심갈비 요리
	DOLCE	Bign fritti caramellati con crema inglese e scorzette di arancia 오렌지껍질과 바닐라소스를 곁들인 슈 카라멜라
5주차	ANTIPASTO	Uovo in soufflé carbonara di lago 까르보나라 소스를 곁들인 달걀 수플레
	PRIMO	Agnolotti al sugo di stufato 스튜즙을 곁들인 아놀로띠
	SECONDO	Rombo in crosta di sale 소금으로 요리한 광어요리
	DOLCE	Arcimboldo di sfoglia e il suo sorbetto 샤벳과 파이의 아르침볼도
6주차	ANTIPASTO	Astice, pomodoro e melanzana 가지와 토마토, 바닷가재
	PRIMO	Maccheroni alla chitarra, Rag d'agnello 양고기 라구소스와 카타라 마케로니 파스타
	SECONDO	Ossobuco di vitello in gremolata alla Milanese 밀라노식 그레몰라타를 넣은 송아지 오쏘부코
	DOLCE	Chocolate and Hazelnut Semifreddo 초코렛과 헤이즐넛 세미프레도
7주차	ANTIPASTO	Carpaccio di dentice battuto al coltello con rhum, cocco, menta 민트, 코코넛, 럼을 곁들인 일본산 적도미 까르파치오
	PRIMO	Risotto alle ricci di mare, finocchio e polvere di capperi e scampi 새우와 풍초목가루, 훔넬을 곁들인 성게 리조또
	SECONDO	Scorfano all'acqua pazza 아쿠아빠짜 생선요리
	DOLCE	Bonet di cioccolato e ricotta 리코타를 곁들인 초코렛 부넷
8주차	ANTIPASTO	Sfogliatina con mousse di avocado e yogurt al naturale, 자연요구르트와 아보카도 무스를 곁들인 스펠리아띠나, 리코타와 푸른사과를 곁들인 스펠리아띠나
	PRIMO	Pici alla toscana con pomodorini fresche e fave 잠두콩과 신선한 토마토를 곁들인 토스카나의 피치
	SECONDO	Guancia di vitello cotta a bassa temperatura alla birra scura 감초소스와 감자, 버섯, 바삭한 블렌타를 곁들인 흑맥주로 적당한 온도에 익힌 브라사또
	DOLCE	Savarin di fragoline di bosco e gelatina al brachetto 피스타치오 요구르트 젤라또와 과일젤리
9주차	ANTIPASTO	Ventresca di tonno, consommé di crostacei e salsa di soia 간장을 넣은 갈각류 콘소메, 참치 뱃살
	PRIMO	Risotto ai peperoni rossi e acciughe, salsa al prezzemolo 파슬리 소스를 곁들인 앤초비와 붉은 파프리카 리조또
	SECONDO	Filetto di dentice, crema di piselli, indivia scottata 'scottata' 아주 짧게 조리한, 살짝 데쳐 구워낸 앤다이브와 완두콩크림에 도미구이요리
	DOLCE	Raviolo croccante al cacao con ripieno dolce di castagna e salsa cappuccina 가푸치노 거품소스와 달콤한 밤으로 소채운 카카오를 넣은 바삭한 과자
10주차	ANTIPASTO	Dripping di pesce 생선 드리핑
	PRIMO	Risotto alla cipolla fondente e fegato grasso 프와그라(거위간)와 녹인 양파가 들어간 리조또
	SECONDO	Duo di agnello 두가지의 양고기요리
	DOLCE	Semifreddo di frutta con salsa cioccolato 초코렛 소스를 곁들인 과일 세미프레도

*본 강좌의 메뉴는 계절의 메뉴 보급 상태에 따라 다소 변경될 수 있습니다.

등록안내 (고급)

강좌신청은 개강 3일전까지 등록이 완료되어야 합니다.
(재료준비로 인해 당일접수 불가)

강좌등록은 홈페이지(www.ilcuoco.co.kr)에서 로그인 하신 후 '이탈리아 브레베 아카데미' - 쿠킹클래스 - 해당강좌를 클릭하시어 결재를 진행하시면 가능합니다.

무통장 - 우리은행 188-406530-13-101 예금주: (주)일꾸오꼬
*결제 후 또는 입금 후 꼭 전화로 확인하여서 어느 고객님의 결제하였는지 알 수 있습니다.

수업당일 등록을 위해 20분전까지 오셔야 합니다.