



성공을 부르는 **화덕핏짜와 빵**

클래스: Z1-ZZ1

시간: 오후 14:00~17:30 | 저녁 18:30~22:00

수강대상자: 일반/내일배움카드/재직자계좌제카드/근로자직무능력향상

강사: 셰프 마리아(주간), 셰프 안토니오(야간)

본 강좌는 이탈리아의 전형적인 핏짜 반죽 별로 지역에 따른 유명한 핏짜를 학습하며, 실제 레스토랑에서 제공되는 식사용 빵을 1인 실습을 통해 전문적으로 학습한다.

일반 수강료: 120만원(1인실습 재료비 포함) 교과레벨 (중)
내일배움카드, 재직자계좌제카드, 근로자직무능력향상 카드소지자[재료비별도]
(지원범위는 카드별로 다름)

1. 수강신청은 실습재료비 및 강의준비를 위해 5일전까지 수강비가 입금완료가 되어야 합니다.
2. 신규등록자는 입학금 3만원 납부필수 (혜택; 멤버십 카드(쿠킹클래스 30%할인)와 로고가새겨진 앞치마 증정)
3. 별도구입 품목 : 교재(20,000원)
4. 별도의 연습용 재료를 신청할 경우 1회당 재료비 30,000원입니다. (수업 3일전까지 신청 가능합니다.)

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

IL CUOCO ALMA 이탈리아요리학교


주식회사 일꾸오꼬

회차	커리큘럼	구분	페이지
1	이탈리아 전통핏자 (이탈리아산밀가루) Le pizze di base - 이탈리아산 밀가루(DIVELLA사)를 이용한 전통적인 핏자의 기본 RG016A-Focacce, pizze e affini <핏자학 개론> [마르게리따 탄생 영상보기]		2
	대중핏자 RG017A-전형적인 이태리 핏자 만들기 RG018A-전형적인 이태리 핏자 종류		3~4
	G002B-Impasto per Pizza <이탈리아산 밀가루 DIVELLA사 제품으로 만드는 전통적인 핏자 반죽>	공동실습	5
	L025A-Salsa di pomodoro <토마토 소스>	개인실습	6
	G201A-Pizza Margherita <마르게리따 핏자>	개인실습	7
2	이탈리아 전통핏자 (이탈리아산밀가루) Le Pizze di base - 국내산 밀가루(CJ사)를 이용한 이탈리아 전통 핏자 G002A-Impasto per Pizza <국내산 밀가루 CJ제일제당사 제품으로 만드는 전통적인 핏자 반죽>	공동실습	8
	G212A-Pizza al quattro formaggi <파트로 포르마지>	시연	9
	G239A-Pizza all'aglio, olio e peperoncino <마늘, 오일, 고추 핏자>	개인실습	10
	G244A-Pizza Bismark <담백한 비스마르크 핏자>	개인실습	11
3	허브반죽 향이있는핏자 (국내산 밀가루) Le pizze aromatizzate - 향이 있는 핏자 RG003~6A-이탈리아 핏자를 위한 핏자 재료개론		12~15
	G005A-Pasta per erbe aromatiche <향초 핏자 반죽>	공동실습	16
	G260A-Pizza Boscaiolo (나뭇꾼 핏자)	시연	17
	G216A-Pizza alla diavola <디아블라 핏자>	개인실습	18
	G233A-Ortolana <야채 핏자>	개인실습	19
4	컬러반죽 럭셔리 핏자 (이탈리아산밀가루) Le pizze colorate - 색이 있는 핏자 [마르게리따120년축제 영상보기] RG007A-Le pizze calssiche <이탈리아 전통식 핏자 14가지 재료표>		28~31
	G105A-Pasta per barbabietola rossa <비트주스 핏자 반죽>	공동실습	20
	G223A-Pizza agli asparagi <크림소스의 부드러운 아스파라거스 피자>	시연	21
	G240a-Pizza alla Rucola<루콜라 핏자>	개인실습	22
	G203A-Pizza alle vongole <바지락 핏자>	개인실습	23
5	칼조네 소가든 핏자 (이탈리아산밀가루) Le pizze ripiene - 소가 들어가는 핏자 [손의 마술사 이탈리아의 수제핏자 영상보기] GA101A-Pasta per Calzone <칼조네 반죽>	공동실습	24
	GA502A-Calzone alla Romagna <로마나풍의 칼조네>	시연	25
	GA501A-Calzone con mozzarella <부드러운 맛의 모짜렐라 리코타 칼조네>	개인실습	26
	GA507A-Calzone con patata dolce e ricotta <아몬드가 들어간 고구마치즈 칼조네>	개인실습	27
6	달콤한핏자 (이탈리아산밀가루) Le pizze dolce - 달콤한 핏자 G002B-Impasto per Pizza <이탈리아산 밀가루 DIVELLA사 제품으로 만드는 전통적인 핏자 반죽>	공동실습	32
	G267A-Pizza al cioccolato <초코렛 핏자>	시연	32
	G266A-Pizza Mimosa <미모사 핏자>	개인실습	33
	GB004A-Pizza con frutti di bosco <신선한 과일 핏자>	개인실습	34
7	샐러드핏자 (이탈리아산밀가루) Le pizze insalate - 핏자 샐러드 G002B-Impasto per Pizza <이탈리아산 밀가루 DIVELLA사 제품으로 만드는 전통적인 핏자 반죽>	공동실습	35
	G247B-Pizza Insalata <여성과 채식주의자를 위한 새콤달콤한 고급 샐러드 핏자>	시연	35
	G257A-Pizzette (한입크기의 미니핏자) 와인안주용, 간식용, 핑거푸드용	개인실습	36
	G246A-Focaccia alla romana <로마식 포카차 사각피자> 커팅용/핑거푸드용	개인실습	37
8	고품격핏자 (이탈리아산밀가루) Le pizze speciale - 특별한 핏자 G003A-Pasta agli spinaci <시금치 핏자 반죽>	공동실습	38
	G261A-Pizza al gorgonzola <고르곤졸라 핏자>	시연	39
	G202A-Capricciosa <카프리치오사 핏자>	개인실습	40
	G221A-Quattro stagione <파트로 스타지오네 핏자>	개인실습	41
9	문화가 있는 핏자 (이탈리아산밀가루) Pizza della cultura - 문화가 있는 핏자 G002B-Impasto per Pizza <이탈리아산 밀가루 DIVELLA사 제품으로 만드는 전통적인 핏자 반죽>	공동실습	42
	G262A-Pizza al Prosciutto <프로쉬우토 핏자>	시연	42
	G263A-Pizza alla napoletana <핏자 나폴리타나>	개인실습	43
	G264A-Pizza alla vecchia modena <모데나의 고전 핏자>	개인실습	44
10	튀긴핏자 (이탈리아산밀가루) Le pizze fritte - 튀긴핏자 G002B-Impasto per Pizza <이탈리아산 밀가루 DIVELLA사 제품으로 만드는 전통적인 핏자 반죽>	공동실습	45
	G211A-Pozzette fritte <튀긴 썬제테>	시연	45
	G268A-Pizze fritto <튀긴핏자>	개인실습	46
	G231A-Panzerotti <이탈리아 전통식 튀긴 핏자 "뽀제로띠">	개인실습	47
11	식사에 제공되는 전통적인 빵 Pane - 식사에 잘 어울리는 담백한 이탈리아 전통 빵 1 RK001A-이탈리아 빵의 기본과 원리와 재료의 특성 <밀가루-소금-설탕-지방-물-효모>		49
	KB222C-Ciabatta <이탈리아 전통 바게트 "차바따">	공동실습	50
	KB248A-Pane al carboncino <건강식 견과를 넣은 검정 숯 빵>	공동실습	51
12	현대적 트렌드한 빵 Pane - 식사에 잘 어울리는 담백한 이탈리아 전통 빵 2 KB300A-pano al vino <와인빵>	공동실습	52
	KB247A-Pane al pesto e le olive <페스토와 올리브가 들어간 빵>	공동실습	53
	수료식	수료증서 수여	

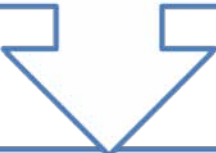
등록안내




강좌신청은 개강 5일전까지 등록이 완료되어야 합니다.
(재료준비로 인해 당일접수 불가)



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



무통장입금 - 우리은행 188-406530-13-101 예금주: (주)일꾸오꼬
결재 후 또는 입금 후 꼭 전화로 확인하여서 어느 고객님의 결재
하였는지 알 수 있습니다.



수업시작 10분전까지 오셔야 하며, 필기도구 및 카메라(디카) 또
한 직접 요리한 음식을 포장해갈 도시락이나 2단 찬함을 가져오
시면 편리합니다.