

고급수업을 지향하는 관계로  
정원은 12명으로 한정합니다.



## 고급 노블레스 미슐랭요리 A,B

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

클래스: SU1/SU2

시간: 오전 10:30~14:00 | 저녁 18:30~22:00

수강: 일반/내일배움카드/재직자계좌제카드/근로자직무능력향상

강사: 안토니오 (ANTONIO) 선생님

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

수강료: 120만원(1인 실습 재료비 포함) 교과레벨 (상)  
내일배움카드, 재직자계좌제카드, 근로자직무능력향상 카드소지자(재료비별도)  
(지원범위는 카드별로 다름)

1. 수강신청은 실습재료비 및 강의준비를 위해 5일전까지 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 풀 코스로 개인식사형 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	APERITIVO	Spuma di piselli profumato alla menta con mozzarella e ricotta - 미지근한 리코타와 모짜렐라, 완두콩 스푸마
	ANTIPASTO	Crudo di gambero rosso, coulis di asparagi e piccoli crostini al timo - 아스파라거스 쿨리스, 타임의 크로스티니와 생새우
	PRIMO	Fregola mantecata con il caglio di capretto, favette novelle - 민트와 잠두콩, 칼리오 만테카토한 샤르데냐의 프레골라
	SECONDO	Ventresca di tonno all'aroma di brace e salsa di pesche e rosmarino - 복숭아소스와 로즈마리, 향초를 넣은 참치
	DOLCE	Piccolo tortino al cioccolato, crema inglese e gelato - 작은초코렛 토르띠노와 크레마 잉글레제를 곁들인 담배젤라또
2주차	ANTIPASTO	Battuto filetto di manzo, vaffer al finocchio, spuma di parmigiano - 새싹샐러드와 파머산 무스, 휠넬 바페르의 안심요리
	PRIMO	Bigoli di zucca e zenzero con canocchie tiepide - 미지근한 갓 가재를 곁들인 생강과 호박 비골리
	SECONDO	IL LOMBO DI CINGHIALETTO CON LA SALSA DOLCEFORTE - 달콤한소스를 곁들인 멧돼지 등심요리
	DOLCE	Cannolo croccante di pasta brik ,cremoso alla banana -크레모조한 바나나, 딸기주뽕따를 곁들인 바삭한 간놀이
3주차	ANTIPASTO	Terrina di maiale croccante, bieta, e Pancetta al vapore - 증기 삼겹살과 근대, 고르곤졸라를 넣은 바삭한 돼지 테린요리
	PRIMO	Carbonara di lusso con tartufo bianco d'istria - 이스트리아의 흰 송로를 곁들인 루쏘 까르보나라
	SECONDO	Millefoglie di coda di rospo e pomodori canditi in salsa di olive verdi - 그린올리브와 비네그레트 말린 토마토와 아구요리
	DOLCE	Cono di ricota, fichi mandorlati e colata di cacao amaro(puglia) - 쓴 초코와 아몬드 무화과 염소리코타 세미프레도
4주차	ANTIPASTO	Uovo sodo di peperone con spuma di bagna caoda e crema di patate - 감자크림과 바나카오다 파프리카 삶은 달걀
	PRIMO	Ravioli aperto al merluzzo fresco con passata di broccoletti - 브로컬리 소스를 곁들인 대구살 칸넬로니
	SECONDO	Filetto di manzo al vino rosso con funghi e pomodorini confit - 적포도주소스를 곁들인 버섯과 토마토양념의 소 안심구이
	DOLCE	TORTINO CALDO DI CAROTE E MANDORLE CON SALSA AL CAFFE' - 커피소스를 곁들인 아몬드 당근 케익
5주차	ANTIPASTO	Sarde affumicate, non cucinate, crema di burrata e cipolla marinata - 부라타크림과 양파 조리하지 않은 훈제 정어리
	PRIMO	ROMBO GRIGLIATO IN PANURA DI PISTACCHIO - 토마토 양념을 곁들인 피스타치오 리조
	SECONDO	Costolette d'agnello farcite di pistacchio - 피스타치오를 씌운 양갈비요리와 가지퓨레
	DOLCE	Corvucopia, cialda di cannolo con crema di ricotta e marmellata d'arance - 오렌지 마르멜라따와 리코타크림 원뿔 간놀이
6주차	APERITIVO	LA ZUPPA DI FUNGHI COME UN "CAPPUCCINO" - 카푸치노 버섯 크림주뽕
	ANTIPASTO	Insalata di spaghetti al caviale ed erba cipollina - 생 올리브유와 철갑 상어알을 차이브로 맛을 낸 스파게티 샐러드
	PRIMO	Penne fresche salsa al fagioli borlotti e prosciutto croccant e sala vino rosso - 샐러리 크림을 곁들인 펜네
	SECONDO	FILETTI DI ORATA AL CARTOCCIO CON FINOCCHI E OLIVE - 회향향미의 올리브 도미 필렛
	DOLCE	Baba - 럼주에 절인 바바
7주차	ANTIPASTO	Zuppetta di zucca e capperi frutta sul polpo condite con olio di zucca - 로즈마리향미의 호박주뽕과 부러러운 문어 감자요리
	PRIMO	Spaghetti al pomodoro fresco - 지중해식 신선한 토마토 냉 스파게티
	SECONDO	Medaglioni di manzo con ragu speziato e caffè - 커피와 향초라구를 곁들인 쇠고기 메달리오니
	DOLCE	Semifreddo al torrone, salsa al cacao amaro e agrumi canditi - 토로네와 카카오소스, 설탕에 절인 감귤류를 넣은 세미프레도
8주차	ANTIPASTO	Praline al formaggio di malga con i finferli - 핀페를리 버섯을 곁들인 초원치즈로 만든 프랄린
	PRIMO	Cannolo di melanzana perlina con capelli d'angelo croccanti - 천사의 머리카락 파스타로 감싼 소를 채운 가지 간놀이 튀김
	SECONDO	Branzino arrosto riduzione di vino rosso, patate filo croccanti - 바삭한 얇은 감자, 설룻을 곁들인 레드와인에 줄인 농어
	DOLCE	Delizia al cioccolato, cremoso al caramello, e spuma di amaretto - 아마레띠 무스와 크레모조한 카라멜맛의 섬세한 초콜렛
9주차	ANTIPASTO	Millefoglie di seppie al nero - 검은 먹물소스로 맛을 낸 갑오징어 밀레폴리에
	PRIMO	Risotto alla zucca e verdurini con scamorza - 스카모르짜를 곁들인 야채와 호박 리조또
	SECONDO	Agnello laccato con il suo fondo e zabaione alla senape e limone - 겨자와 레몬 자바이오네와 양육수로 맛을 낸 양고기
	DOLCE	Gelato allo zafferano, gateau di mandorle, miele e touille all'arancia - 오렌지 킬레와 꿀 아몬드 가또우 샤프론 젤라또
10주차	ANTIPASTO	BACCALA MANTECATO CON FAGIOLI CANNELLINI E PORRI - 칸넬리노 콩과 파로 맛을 낸 말린대구요리
	PRIMO	Ravioli di gamberetti affumicati con alici e calamaretti - 훈제 라비올리와 꼰뚜기
	SECONDO	Anatra cotta al giusto rosa, riduzione al caffè e uva arrosto - 커피로 줄이고 구운 건포도, 잘 구운 오리요리
	DOLCE	Tiramisù alla nostra versione - 베네치아 버전 티라미수

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


회차	코스	커리큘럼
1주차	ANTIPASTO	Peperoni in bagna caoda - 염장멸치소스 파프리카요리
	PRIMO	Trofie al pasto - 페스토를 넣은 트로피에 파스타
	SECONDO	Bianco di branzino ai finocchi - 오렌지와 흰넬을 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 마스카포네로 소를 채운 칸넬로니
	SECONDO	Petto d'anatra al miele di castagna - 밤꿀 소스로 맛을 낸 마리네이드한 오리 가슴살 구이
	DOLCE	Torta di Ricotta - 리코타 토르타
3주차	ANTIPASTO	Insalata di noci salsa yogurt e cacchi secchi - 반건조 곱감과 요거트를 곁들인 견과 샐러드
	PRIMO	Zuppa di farro e vongole - 조개를 곁들인 이탈리아 스페루또 보리 주빠
	SECONDO	Involtini alla siciliana - 시칠리아식 고기 말이
	DOLCE	Impressionismo di crema e zabaione al caffè - 카페를 넣은 자바이오네와 인상적인 크림
4주차	ANTIPASTO	Vitello tonnato della tradizione - 전통적인 방법의 참치소스를 곁들인 송아지 허리고기
	PRIMO	Gnocchi di patate ripieni - 폰티나와 감자로 소 채운 감자노끼
	SECONDO	Costolette di maiale con le lenticchie - 제비콩을 곁들인 돼지 등심갈비 요리
	DOLCE	Bign fritti caramellati con crema inglese e scorzette di arancia - 오렌지 껍질과 바닐라 소스를 곁들인 슈 카라멜라
5주차	ANTIPASTO	Uovo in soufflé carbonara di lago - 까르보나라 소스를 곁들인 달걀 수플레
	PRIMO	Agnolotti al sugo di stufato - 스투츄를 곁들인 아놀로띠
	SECONDO	Rombo in crosta di sale - 소금으로 요리한 광어요리
	DOLCE	Arcimboldo di sfoglia e il suo sorbetto - 사벳과 파이의 아르침 볼도
6주차	ANTIPASTO	Astice, pomodoro e melanzana - 가지와 토마토, 바닷가재 요리
	PRIMO	Maccheroni alla chitarra, Ragu d'agnello - 양고기 라구소스와 키타라 마케로니 파스타
	SECONDO	Ossobuco di vitello in gremolata alla Milanese - 밀라노식 그레몰라따를 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, 흰넬을 곁들인 성게 리조또
	SECONDO	Scorfano all'acqua pazza - 아쿠아빠짜 생선요리
	DOLCE	Bonnet di cioccolato e ricotta - 리코타를 곁들인 초코렛 부넛
8주차	ANTIPASTO	Sfogliatina con mousse di avocado e yogurt al naturale - 자연요구르트와 아보카도 무스를 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 뿔렌타와 흑맥주저온 브라사또
	DOLCE	Savarin di fragoline di bosco e gelatina al brachetto - 피스타치오 요구르트 젤라또와 과일젤리
9주차	ANTIPASTO	Ventresca di tonno, consomm di crostacei e salsa di soia - 간장을 넣은 갑각류 콘소메, 참치벧살요리
	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 - 짭چه조리한 살짝데쳐 구워낸 앤다이브와 완두콩크림의 도미구이
	DOLCE	Raviolo croccante al cacao con ripieno dolce di castagna e salsa cappuccina - 카푸치노 소스와 밤으로 소 채운 카카오 과자
10주차	ANTIPASTO	Dripping di pesce - 마르케지의 생선 드리핑
	PRIMO	Risotto alla cipolla fondente e fegato grasso - 프와그라(거위간)와 녹인 양파가 들어간 리조또
	SECONDO	Duo di agnello - 두가지의 양고기 요리
	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 5일전까지 등록이 완료되어야 합니다.  
(재료준비로 인해 당일접수 불가)



강좌등록은 홈페이지([www.ilcuoco.co.kr](http://www.ilcuoco.co.kr))에서 로그인 하신 후  
'이탈리아 브레베 아카데미' - 해당강좌를 클릭하시어 결재를  
진행하시면 가능합니다.



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



수업시작 10분전까지 오셔야 합니다.  
필기도구 및 카메라(디카) 지참!!