



성공을 부르는 이탈리아 요리

클래스: C1, CC1

시간: 오전 10:00~13:00 | 오후 14:00~17:00 | 저녁 19:00~22:00

수강: 일반/내일배움카드/재직자계좌제카드/근로자직무능력향상

강사: 안토니오, 마리아 선생님

본 강좌는 이탈리아요리에 갖추어야 할 모든 내용을 체계적으로 배울 수 있는 유일한 과정으로 이론과 실무가 겸비된 과정입니다.
취미 또는 레스토랑 오너 및 현직조리사, 창업 준비자에게 가장 적합한 과정으로 브레베 과정 중 필수적으로 수강 해야 하는 과정입니다.

수강료: 120만원(1인 실습 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. 교재별도구입(안토니오셰프의 이탈리아요리, 도서출판 대가, 안토니오 심 지음)
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	주제	커리큘럼	페이지
1	역사 전식	RX002A-Francois Medicis의 History <이탈리아 요리의 시초>	1
		AO002A-Menu Tradizionale <이탈리아 전통식 요리 코스>	21
		AO001A-"IlCuoco" MENU<이탈리아메뉴판읽기>	22
		AA006A-Crostini e Bruschette <바삭한 음식과 부르스케타 개론>	23
		RM006A-Condimenti<이탈리아기본양념개론>	24
		AB011B-Bruschetta Mista <토마토, 가지, 새우 맛의 여러가지 부르스케타>	25
2	전채	AA001A-Antipasti e piatti di mezzo <안티파스티와 작은요리>	26
		AA005A-Antipasti mista <여러가지 안티파스티>	27
		AB034A Grana pastellato al balsamico <그라나 튀김>	108
		AB147A-Noci di Cappasante di pistacchi con caponata <차이브소스와 피망을 곁들인 피스타치오 가리비요리>	112
3	수프 쭈빠	AD103A-Timballo di baccalà con patate, favette <어린새싹야채를 곁들인 전통식 감자 맛의 생 메로 팀발로>	32
		RF001A-Minestre e zuppe <미네스트레와 주빠 개론(1)>	33
		F009A-Minestra di zucca <부드러운 크림 맛의 단 호박 수프>	35
		F028A-Minestra di patate e gamberi con pane crosta <구운 빵과 새우를 곁들인 맑은 감자수프>	39
4	리조또 뇨끼	F003A-Minestrone di verdure alla ligure <리구리아식 정통 야채 수프>	36
		RD001A-Risoerisotti<쌀과리조또개론>	40
		RD004A-Procudimento di risotto <리조또 만드는 과정>	41
		RE001A-Gnocchi<뇨끼개론(1)> RE002A-Gnocchi <뇨끼 개론(2)>	45
		D040A-Risotto mantecato al nero di seppia con calamari <오징어튀김을 곁들인 오징어 먹물 리조또>	43
		D054A Risotto alle berbabetole, salsa parmigiano <파머산치즈소스를 곁들인 비트 리조또>	114
5	그라탕	E026A-Gnocchi di zucca con lenticchie <렌틸콩 소스와 조개 살이 어우러진 부드러운 호박 뇨끼>	48
		AB017A Parmigiana di melanzane <파르마지방의 가지 그라탕>	57
		BE408A Cannelloni alla sorrentina <썬토티칸넬로니>	115
6	파스타	BE312A Tuffoli alla pesarese <페사레제식 오븐 파스타>	119
		BA002A-파스타의역사(1) BA001A-Paste secche <건조 파스타 개론>	50
		BA002D-건조파스타 제조과정	52
		BD300A-Spaghetti al pomodoro <토마토소스를 위한 정통식 토마토 스파게티>	53
7	샐러드	BD365A-Spaghetti alla Primavera <최상의 계절채소를 넣은 스파게티 프리마베라>	54
		AA001B-Insalate<샐러드개론> AA004A-이탈리아 야채 종류	59
		RR001A-Sostanze acide l'aceto di vino e balsamico <식초와 발사믹 개론(1)>	61
		RU001A-Olivo d'oliva<올리브유개론(1)> RV001A-Formaggi <치즈개론(1)>	64
		AS069A-Insalata tiepida di pesce del mar Ligure <바질오일향미의 미지근한 해산물 샐러드>	66
		AS070B-Insalata con mostrada e miele di lattuga romana <꿀과 겨자로 맛을 낸 로메인 샐러드>	71
8	생선 주요리	RH001A-Pesci di Mare <해수어 개론>	72
		RH005A-Pesci d'Acqua dolce e migratori <담수어개론>	73
		HA057A-Guazzetto di dentice alla marchigiana <야채와 진한 육수와 바삭한 생선이 곁들여진 "구아제토">	76
		HA001A-Cartoccio di frutti di mare al forno <지중해식 향초와 야채가 곁들여진 종이로 구운 해산물 요리>	74
9	해산물 주요리	RH003A-I molluschi <연채해산물 개론>	78
		RH004A-i crostacei <갑각류 개론>	79
		HB022B-Crema di fagioli con gamberi <왕새우 요리를 곁들인 크림콩요리>	82
		HB070A-Gratinate di Aragoste(Thermidor) <유럽풍의 바닷가재 그라탕>	83
10	육류 주요리	Le carni speciali - 육류 주요리 특선 이론과 실습	84
		IA039A-Saltimbocca alla romana <로마 지방식 세이지 향과 프로쉬우또가 곁들여진 소 안심구이>	85
		IA001A-Filetto di manzo alla milanese <새싹채소가 곁들여진 밀라노풍의 쇠고기 안심구이>	86
11	닭/오리 주요리	RI003A-Carni da cortile <가금류 개론; 집에서 기르는 가축>	88
		ID003A-Faraona alla Mode di Apiro <향초로 맛을 낸 찐닭 가슴살과 토마토, 양파 카라멜 소스>	89
		ID120A-Petto di anatra con olive nere alla salsa di vino rosso <검은올리브와 적와인소스의 오리가슴살구이>	90
		ID129A-Pollo alla Marengo <마랭고식 닭요리>	92
12	양/야생 주요리	RI002A-Ovini<양고기개론> RI004A-Selvaggina <야생동물 개론;육류>	93
		IB002A-Carre d'agnelloallearbearomaticheconpatate <감자와 뽕채타를 곁들인 양갈비구이>	94
		IA003A-Brasato al vinorosso <적포도주에 절인 쇠고기 사태 브라사토>	118
		IC093A Filetto di maialino croccante alle mandorle 돼지고기 아몬드튀김과 샐러드	95
13	디저트	RU001ADessert<디저트개론1> RU023A Dessert<디저트개론2>	96
		JA030A-Tiramisu <전통식 방법에 의한 부드러운 마스카포네 치즈 맛의 티라미수>	98
		JA022A-Panna Cotta <판나코타>	111
14	3코스요리 수료식	AB007A Carpaccio di salmone <향초소스를 곁들인 연어 까르파치오>	106
		BD405A Penne con gamberi, Zucchini e pomodorini <새우와 호박, 토마토를 곁들인 펜네요리>	101
		IC155A Filetto di maiale al balsamico <샐롯을 곁들인 발사믹 소스의 돼지 안심구이>	120

등록안내

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

강좌등록은 홈페이지(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
*결제 후 또는 입금 후 꼭 전화로 확인하여서 어느 고객님의 결제하였는지 알 수 있습니다.

수업시작 10분전까지 오셔야 하며, 필기도구 및 카메라(디카) 또한 직접 요리한 음식을 포장해갈 도시락이나 2단 찬함을 가져오시면 편리합니다.