

COOKING CLASS

Owner Chef의 스튜디오에서 요리강습에 대한 레시피와 식자제에 대해 직접 배우고 좋은 사람들과 함께 요리를 만들고 체험하는 프로그램 입니다. 한 클래스 정원은 8명 전후로 이메일로 예약필수. For those looking for a hands-on cooking experience to learn about foods(Korean & etc.) and techniques we have classes guide by an Owner Chef at her kitchen studio. First you are given a demonstration on how to make the dishes, and afterwards, you would get to enjoy what has been made in the class. Reservation only paikhy@paikhygallery.com



<p>Bucatini con Amatriciana</p> <ul style="list-style-type: none"> 150g pancetta 또는 베이컨 생것 1개 양파 다진것 3개 토마토 다진것, 칠리페퍼 조금 2큰술 다진 파슬리 900ml 토마토 쥬스 소금, 후추, 올리브유, 파마산 치즈간것 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 팬에 올리브유를 데우고 pancetta를 볶는다 2. 양파 다져서 투명하게 볶은후 마늘, 칠리페퍼 넣고 잘 섞어 익힌다음 토마토 분쇄하고 15-20여분 조리한다. 3. 소금, 후추간하여 파마산 치즈, 파슬리 배양해 낸다.
<p>신고기 안심과 죽골라</p> <ul style="list-style-type: none"> 900g 신고기 안심 150g 죽골라와 300g 아스타라기스 대어근 2개 붉은양파 큼게 썬것 100g 파마산 치즈 <드레싱: 소금, 후추, 올리브오일, 방석식초> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 신고기는 소금, 후추간하여 달구어노 팬에 돌려가며 익힌다. 붉은 양파도 썰이나도둑 굽는다 2. 큰 접시에 죽골라와 아스타라기스를 깔고 신고기를 1.5cm 두께로 썰어 볶기 좋게 굽는다. 3. 고기위로 죽골라와 파마산 치즈를 얹고 달구고 드레싱을 뿌려 낸다.
<p>스타인식 양송이 볶음</p> <ul style="list-style-type: none"> 800g 양송이 올리브오일, 소금, 후추 6조각 저민 마늘 2개 홍고추 썬것 100ml 샤토네 100ml 닭육수 1작은술 파프리카가루 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 팬에 올리브유를 데우고 양송이, 마늘, 홍고추를 볶는다 2. 샤토네, 닭육수 넣고 3여분 볶은후 파프리카 가루 뿌려 섞고 소금, 후추로 간한다.
<p>카사 카사</p> <ul style="list-style-type: none"> 2개 달걀 3리 설탕 굵직물 소금 1큰작은술 바닐라 설탕 125ml 녹인버터 1큰술 다목적 밀가루 1작은술 베이킹 파우더 1리 튀김유 1리 코코넛 채색제 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 달걀과 설탕을 거품기로 먼저 휘젓고난후 (6여분거품낸다) 나머지 재료들을 다 넣는다. 2. 버터나 기름칠한 빵틀에 반죽을 붓고 170도 오븐에서 20여분 굽는다 3. 너무 바삭 굽지마세요 ♡