



5분 만에 만드는 간단 파스타 5종 실습세미나

파스타 핸드온

| 실습 메뉴 |

1. 봉골레 파스타
4. 바질 파스타

2. 버섯크림 파스타

3. 볼로네제 파스타

5. 클램차우더 오징어먹물 파스타





| 봉골레 파스타(핸즈온 세미나)

| 파스타 핸드온

봉골레 파스타

냉동 바지락	60 g
베트남 건고추	2 ea
마늘오일_250ml	10 g
올리브오일 엑스트라 버진	10 g
스파게티 알라치타라,E20	100 g
봉골레소스 포션	120 g
반건조미니페퍼	3 ea
소금, 후추	적당량
화이트와인	20 g
양파	20 g
마늘쫀	20 g
치킨스톡	6 oz

1. 마늘오일을 팬에 두르고 양파, 마늘쫀, 미니페퍼, 베트남건고추를 넣고 살짝 볶아 준다.
2. 볶아준 야채는 따로 보관하고 냉동바지락을 팬에 넣고 볶다가 팬 바닥에 마이아르 반응이 일어나면 화이트와인을 넣고 알코올을 날려주고 수분감이 사라질때까지 졸여 준다.
3. 스파게티 알라 치타라를 소금을 넣은 끓는 물에 넣고 2분간 데친다.
4. "2" 치킨스톡과 봉골레소스포션을 넣고 봉골레소스포션이 완전히 녹을때 까지 가열한다.
5. "3" 데친 스파게티 알라 치타라를 넣고 저어가며 혼합 한다.
6. 소금, 후추로 간을 조정하고 "1"미리 볶아둔 야채를 넣고 살짝 버무려주고 접시에 먹기 좋게 옮겨 담는다.
7. 마지막으로 엑스트라버진을 뿌려주고 마무리 한다.



마늘오일_250ml



반건조미니페퍼



봉골레소스 포션



올리브오일 엑스트라 버진



스파게티 알라치타라,E20





| 버섯크림 파스타(핸즈온 세미나)

| 파스타 핸드온

버섯크림 파스타

탈리아텔레,E20	100 g
트러플오일이들어있는버섯스프(10개입)	100 g
양송이슬라이스 2.5kg	100 g
트러플오일_250ml	5 g
건조파슬리 250g	적당량
DB쿠킹 1kg	150 g
후레쉬 양송이	2 ea
포도씨유	10 g
소금, 후추	적당량
그라나치즈(하드치즈스틱)220g*40ea	10 g

1. 팬에 포도씨유를 넣고 양송이슬라이스를 먼저 볶아 준다.
2. 소금을 넣은 끓는 물에 탈리아텔레를 2분간 데친다.
3. "1"에 버섯스프, DB쿠킹크림을 넣고 버섯스프가 녹을때 까지 끓여 준다.
4. "2" 탈리아텔레를 "3"팬에 넣고 농도가 날때까지 끓여준다.
5. 농도가 걸죽해지면 완성 접시에 담고 후레쉬 양송이를 얇게 슬라이스해서 올리고 그라나치즈스틱을 강판에 갈아서 마무리 한다.



DB쿠킹 1kg



트러플오일_250ml



그라나치즈(하드치즈스틱)220g*40ea



트러플오일이들어있는버섯스프(10개입)



양송이슬라이스 2.5kg



건조파슬리 250g



탈리아텔레,E20



볼로네제 파스타(핸즈온 세미나)

파스타 핸즈온

볼로네제 파스타	
파스타 알 우보 라사니아	100 g
라구소스포션	120 g
후레쉬 방울토마토	3 ea
그라나치즈(하드치즈스틱)220g*40ea	적당량
월드믹스	50 g
치킨스톡	150 g
올리브오일 엑스트라 버진	10 g
소금, 후추	적당량
포도씨유	10 g
후레쉬 바질	적당량
프로슈토츨핑_500g	10 g
양송이슬라이스 2.5kg	100 g
DB쿠킹 1kg	50 g

1. 파스타 알 우보 라사니아 1장을 미리 꺼내서 해동 시킨다.
2. "1" 해동된 라사니아 면을 파파르델레 사이즈로 커팅 해 소금을 넣은 끓는 물에 2분간 데친다.
3. 달군 팬에 포도씨유를 넣고 프로슈토츨핑, 양송이슬라이스, 월드믹스를 볶는다.
4. 치킨스톡, 라구소스포션을 팬에 넣고 라구소스포션이 녹을때 까지 끓인다.
5. "2" 데친 면을 넣고 1~2분간 졸여 주고 마무리하기 30초전에 DB쿠킹을 넣고 마무리 후 완성 접시에 담는다.
6. 올리브오일을 뿌려주고 이탈리아안꼬포치즈를 먹기 좋게 올리고 후레쉬 바질과 후레쉬방울토마토를 올려주고 마무리 한다.





| 제노베제 바질 파스타(핸즈온 세미나)

| 파스타 핸드온

제노베제 바질 파스타

포도씨유	10 g
바질페스토_(1kg)	60 g
그라나치즈(하드치즈스 틱)220g*40ea	10 g
마늘오일_250ml	10 g
페투치니,E20 5mm	100 g
파타트르 파리지엔	50 g
그린빈	30 g
반건조체리토마토_250g	30 g
치킨스톡	6 oz
소금, 후추	적당량
후레쉬모짜렐라[원형슬라이스 4]370g	4 ea

1. 달군팬에 포도씨유를 넣고 반건조체리토마토, 그린빈, 파타트르 파리지엔(미니감자)를 넣고 볶아주고 따로 보관한다.
2. 소금을 넣은 끓는 물에 페투치니를 넣고 2분간 데친다.
3. 팬에 바질페스토, 치킨스톡, 마늘오일, "1", "2"를 넣고 2분정도 끓여 준다.
4. 접시에 옮겨 담고, 후레쉬모짜렐라원형4mm 4장을 올려주고 토치로 그을린 후 그라나치즈를 강판에 갈아주고 마무리 한다.



마늘오일_250ml



반건조체리토마토_250g



후레쉬모짜렐라[원형슬라이스4]370g



바질페스토_(1kg)



그라나치즈(하드치즈스
틱)220g*40ea



그린빈



파타트르 파리지엔



페투치니,E20 5mm



| 클램차우더 먹물 파스타(핸즈온 세미나)

| 파스타 핸드온

클램차우더 먹물 파스	
통관자가들어간클램차우더스프(10개입)	100 g
DB쿠킹 1kg	150 g
탈리에리니 알 네로 디 세피아	100 g
냉동차이브	적당량
오징어먹물색소(465g)	5 g
냉동 관자	60 g
화이트와인	10 g
포도씨유	10 g
소금, 후추	적당량
베이비 믹스 야채	적당량

1. 달군 팬에 포도씨유를 넣고 관자를 익혀준다.
2. 팬 바닥에 마이야르 반응이 일어나면 뒤집어 주고 화이트와인을 넣고 알콜과 수분을 날려 준다.
3. 다 익은 관자는 따로 빼놓고 DB쿠킹, 클램차우더스프를 넣고 끓인다.
4. 소금을 넣은 끓는 물에 탈리에리니 알 네로 디 세피아면을 2분간 데친다.
5. "3" 클램차우더 스프가 다 녹으면 오징어먹물과 면을 넣고 농도가 나올때 까지 끓인다.
6. 완성접시위에 옮겨 담고 베이비 믹스야채와 미리 구워둔 관자를 올리고 냉동 차이브를 뿌려 마무리 한다.



DB쿠킹 1kg

통관자가들어간클램차우더스프(10개입)

오징어먹물색소(465g)

냉동차이브

탈리에리니 알 네로 디 세피아