

# 안나테이블 원데이 특강(대구시 수성구)

안녕하세요!!

푸드 공방 안나테이블 대표 최정임(국가공인 조리기능장)입니다.

2024년 1월 반찬 원데이 특강 안내드립니다.

- 일 시 : 2024년 1월 20일(토) 11:00 ~ 14:00(3시간)
- 장 소 : 안나테이블(대구시 수성구 지범로 23길 14-1)
- 메 뉴 : 보쌈, 보쌈용 통배추김치, 보쌈용 무말랭이, 굴무침
- 인 원 : 4명  
꼭 하실분만 문자 남겨주시면 연락 드리겠습니다!!  
수강인원 4명이 되지 않을시 폐강 예정입니다.
- 수 업 료 : 15만원

최 정 임 | 조리기능장  
Anna, Choi | Master Chef of Korea

—  
M. 010.6238.4652  
E. annatable@naver.com  
I. annatable\_official  
—

[안나테이블] 대구광역시 수성구 지범로 23길 14-1



*Master Chef of Korea*

※ 매월 셋째주 토요일에 반찬 원데이 특강이 열립니다.  
수업으로 통화가 어렵워 문자 남겨주시면 연락드리겠습니다.



## [ portfolio ]

#대한민국 마스터 셰프 조리기능장  
#대구시 종합복지관 기술기능 조리 강사  
#경북과학대학교 조리사관과 겸임교수  
#한국산업인력공단  
조리 기능사 실기부분 감독위원  
#한국산업인력공단 떡제조 기능사  
실기부분 감독위원  
#경북 농업 기술 센터  
지역 특산물 활용  
메뉴개발 강의 (다수지역)

안녕하세요.

안나테이블 대표이자

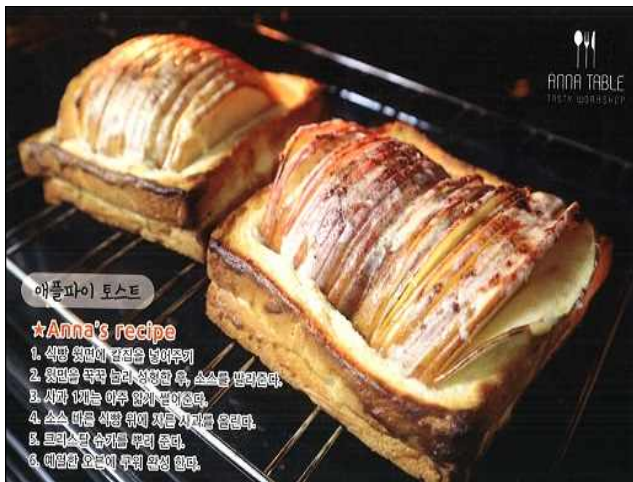
**대한민국 조리기능장 최정임**입니다.

프라이빗 요리공방 안나테이블에서는  
집밥, 브런치, 도시락, 케이터링 등 다양한 분야의  
요리 클래스를 소규모로 진행하고있습니다.

또한, 다수의 기업·기관 강의와  
산업인력관리공단 조리기능사 시험관으로도  
다년간 활동하고 있는 강사입니다.

많은 관심 부탁드립니다.



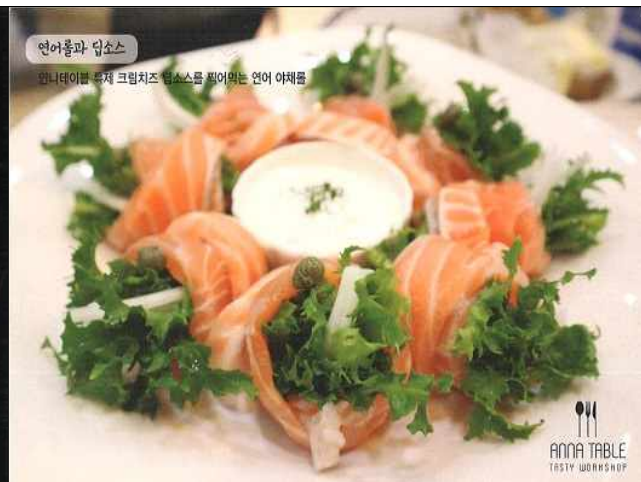


애플파이 토스트

★Anna's recipe

1. 식빵 윗면에 감자를 얹어두기
2. 감자를 두께 5mm로 잘라, 소스를 발라준다.
3. 사과 1개는 아주 얇게 잘라준다.
4. 소스 바를 식빵 위에 자른 사과를 올린다.
5. 토스트를 굽기를 위해 굽는다.
6. 케첩과 치즈를 두께 감성 얹는다.

ANNA TABLE  
TASTY WORKSHOP



연어롤과 딥소스

연어롤을 특제 크림치즈 딥소스를 찍어먹는 연어 아재들

ANNA TABLE  
TASTY WORKSHOP



트러플오일 리가토니

영송이와 리가토니에 트러플 오일을 듬뿍 넣어 감칠맛 오일파스타

★Anna's recipe

1. 삶은 리가토니는 트러플 오일, 후추, 소금이 맛있게 된다.
2. 올리브유 두들전에 리가토니, 파는 삶은 리가토니를 넣고 볶는다.
3. 볶은후송이, 파, 리가토니, 후추와 소금으로 완성 한다.

ANNA TABLE  
TASTY WORKSHOP



푸딩 달걀찜

★Anna's recipe

1. 계란 1개, 다시마 우린물 23C, 새우젓, 소금, 참기름을 넣고 잘 섞어 체에 거른다.
2. 용기에 8부 정도 붓는다.
3. 한김 오른 솥에 중탕으로 7-9분 쪄서 익힌다.

ANNA TABLE  
TASTY WORKSHOP



너비아니 채소구이

★Anna's recipe

1. 미호박두께는 1cm 두께로, 빵에 소금, 후추, 소금이 맛있게 된다.
2. 통마늘, 양파, 파프리카를 먹기좋은 크기로 자른다.
3. 채소구이는 3mm 두께로 나뉘도록 썬다.
4. 빵에 볶은 소고기를 바르고, 양파즙을 넣어 만든 감칠맛남에 재운다.
5. 준비된 채소는 기름 두른 팬에 볶아준다.
6. 예열된 팬에 고기를 굽는다.
7. 구운채소와 감칠맛에 재운 빵위에 얹는다.

ANNA TABLE  
TASTY WORKSHOP



배 구이 불고기 샐러드

★Anna's recipe

1. 배는 납작하게 썰어 기름두른팬에 무명하게 굽는다.
2. 불고기는 나뭇잎 열개씩에 배를 넣은 원형장에 재운다.
3. 양파구이진 팬에 소고기를 바르고 굽는다.
4. 채인 대파, 부추를 소스에 버무려 준다.
5. 완성샐러드에 돌려 담는다.

ANNA TABLE  
TASTY WORKSHOP



우리 밀 수제 뇨끼 샐러드

조리가능장이 직접 지역 특산물을 이용한 메뉴 개발!  
1:1 맞춤 레시피 기획 컨설팅 & 디자인 컨셉 브랜딩

ANNA TABLE  
TASTY WORKSHOP



우리 밀 수제 뇨끼 알리오올리오

조리가능장이 직접 지역 특산물을 이용한 메뉴 개발!  
1:1 맞춤 레시피 기획 컨설팅 & 디자인 컨셉 브랜딩

ANNA TABLE  
TASTY WORKSHOP