

COOKING CLASSES

두바이 쿠킹클래스 가이드, 당신, 그리고 당신의 가족을 위한 최고의 선물

'일어나자마자 오늘 뭘 먹지 생각한다' 아마도 이것은 지구상 모든 어머니의 전 우주적 고민일 것이다. '우리집 요리사'라는 타이틀을 달았다 해도 그 손에서 나오는 요리는 한계가 있다. 일주일단위로 똑같은 음식의 반복이다. 그렇다고 새로운 걸 시도하자니 막막하다. 네이버 셰프님께 물어봐도 그 맛은 온전치 않을 때가 부지기수다. 기껏 해놔도 양껏 남은 밥상을 보면 제풀에 지치기 마련이다. '기껏 만들면 뭐해, 먹지도 않는 데...' 이런 독자들을 위해 요리클래스가 있는 것 아닐까 싶다. 두바이 레스토랑이나 학원에서 진행되는 요리클래스 4곳을 걸프코리안타임즈가 직접 체험해 봤다. 특별한 날 준비한 파스타, 손님대접 마무리로 근사한 디저트 등 '살기위해 할 수 밖에 없는' 요리가 아닌 '하면서도 뿌듯하고 배우는 맛에 더 재밌는' 요리를 배워보도록 하자.

영어가 안 되는데 요리를 어떻게 배우나고? 걱정마시라. 직접 참여해보니 아줌마 수다는 만국공통어로 이뤄진다. 또 말하기보다 만들기에 바쁜 시간이 다. 단, 레시피는 영어로 제공되기 때문에 기초적인 재료를 영어로 익혀두고 있다면 문제없을 것.

요리, 코스별로 배우고 싶다면?
More Cafe | More Cooking Skill

두바이에 사는 사람이라면 거의 다 알만한 레스토랑 MORE cafe. 음식을 넘어 사람들이 소통할 수 있는 공간을 만든다는 MORE에서는 쿠킹클래스를 매월 한번씩 진행하고 있다. 원활한 강좌 진행을 위해 레스토랑 안에 큰거울과 주방을 따로 마련해 놓았다. 쿠킹클래스는 Gold & Diamond Park지점에서 진행된다.

*매월마다 주제와 레시피가 다르다.
3월에 제공되는 클래스: Taste of Arabia, 3월 5일(수), 오전 9시 - 오후 1시

에디터가 직접 해봤다! More Cooking Skills

이날은 Creamy Lemongrass Soup, Veal Ragout "Zurich", Caramelized Warm Apple Tart를 만들었다. MORE의 총주방장이 직접 강좌를 진행했다. 오전시간에 진행되는 클래스라서 대개 주부들이었다. 모어에서 진행되는 클래스는 꽤나 인기여서 대개는 2-3번씩 참여해 본 사람들이 대다수였다. 이곳에서 진행되는 클래스는 직접 요리를 하지는 않는다. 셰프가 시연을 하고 맛을 보고 정식을 함께 먹는 방식으로 진행된다. 체험식은 아니지만 총주방장은 학생들이 이해할 수 있게 같은 동작을 여러번 보여주는 열정을 보여줬다. MORE 쿠킹클래스의 장점이라 하면 애프타이저, 메인, 디저트를 코스로 배울수 있다는 점이다. 홈파티를 열거나 할 때 유용하게 써먹을 수 있는 레시피로 구성되어 있는 점도 눈여겨 볼 만하다.

- 수업료: 250디람 (3코스 점심, 커피/티, MORE앞치마, 레시피카드, 증정품 포함)
- 수업시간: 3시간 수업 + 1시간 런치타임
- 참가인원: 평균 12-15명
- 진행 레시피 수: 3개(애프타이저/메인/디저트)
- 수업장소: MORE, Gold and Diamond Park (퍼스트 걸프뱅크역 걸어서 3분)
- 수업진행방식: 셰프가 직접 요리해 보여주는 방식
- 문의: cooking@morecafe.co / +971 4 263 3113
- 홈페이지: www.morecafe.co



퇴근 후 요리를 배우고 싶은 직장인을 위한,