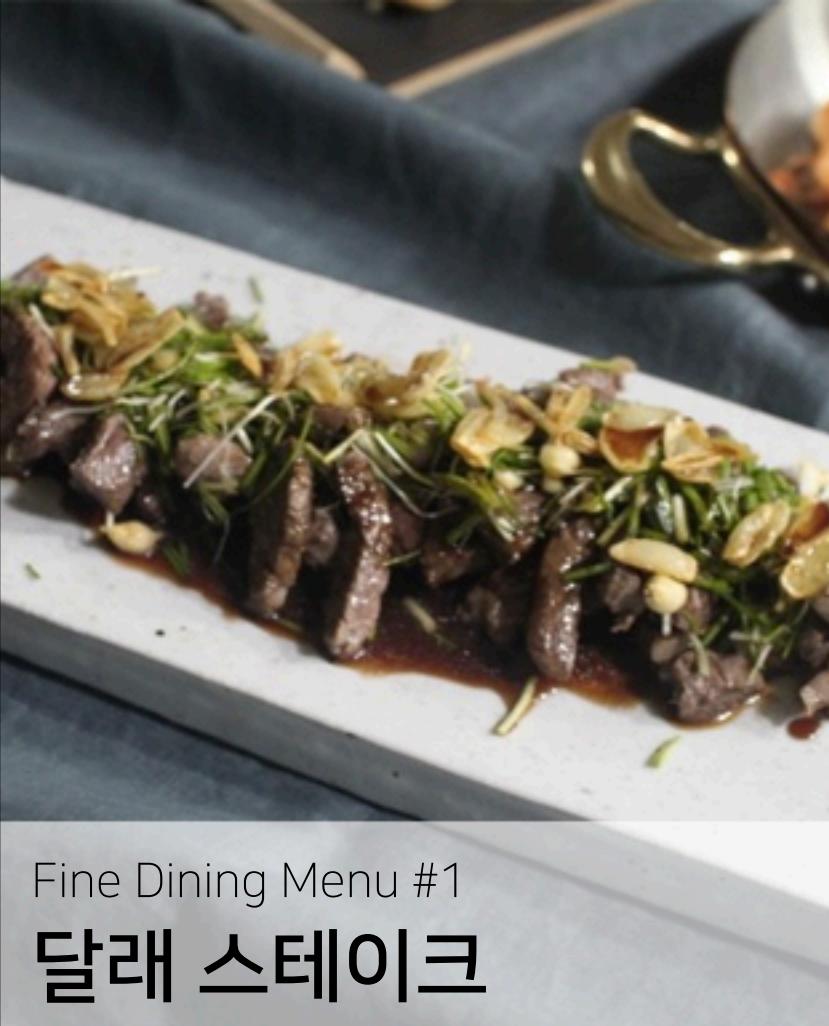


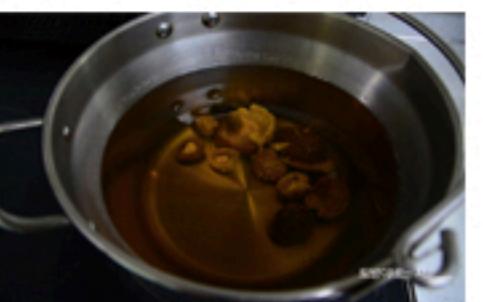
About the Chef:
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetuer adipisciing elit. Aenean commodo ligula eget dolor. Aenean massa. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient



About the Chef:
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetuer adipisciing elit. Aenean commodo ligula eget dolor. Aenean massa. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient



필요한 재료:
달래, 다시마물, 간장, 설탕, 미림



다시마물, 간장, 설탕, 미림을 넣고 끓여주세요.



달래를 끓인 물에 재워 하루동안 실온에서 숙성하세요.

출처:<http://blog.naver.com/torbangmalim>



필요한 재료:
달래 한줌, 마늘 슬라이스, 소고기



마늘을 튀기고 고기를 구운 후에 썰어주세요.



구운 고기 위에 스테이크 소스, 마늘 칩,
달래를 올려 마무리해주세요.

출처:<http://blog.naver.com/petitsejin>

Fine Dining Menu #2 라즈베리 샐러드



필요한 재료:

라즈베리 한컵, 꿀 2TS, 식초 2TS
비트나 스프링 믹스 등 샐러드 채소
모짜렐라 치즈 200g 혹은 집에 있는 치즈



믹서기에 라즈베리, 꿀과 식초를 넣고 갈아
드레싱을 만들어주세요.



나머지 재료를 먹기 좋게 썰어 섞고 드레싱과
라즈베리를 올려 마무리해주세요.

출처:<http://healthycooky.blog.me/>



About the Chef:

Lore ipsum dolor sit
amet, consectetuer adip-
iscing elit. Aenean com-
modo ligula eget dolor.
Aenean massa. Cum
sociis natoque penatibus
et magnis dis parturient



남은 라즈베리 활용법:
라즈베리 스무디



필요한 재료:

맥주 50ml, 라즈베리 2줌, 데코용 레몬, 민트



믹서기에 맥주와 라즈베리를 넣고 갈아주세요.



라즈베리 스무디를 컵에 담고
레몬과 민트를 올려 마무리해주세요.



About the Chef:

Lore ipsum dolor sit
amet, consectetuer adip-
iscing elit. Aenean com-
modo ligula eget dolor.
Aenean massa. Cum
sociis natoque penatibus
et magnis dis parturient

출처:<http://blog.naver.com/loveis8199>