

THE V SCHOOL



KOREAN CUSINE | ONSITE COURSE | APPLICATION

SESSION 1

1. Kimchi Jigae หมายถึงซุปที่ใช้น้ำลูกขี้ลิ เป็นอาหารเกาหลียอดนิยม
2. Bibimbap ข้าวย่ำเกาหลี เป็นอาหารยอดนิยม ของประเทศเกาหลี ข้าวย่ำเกาหลีมีทั้งแบบเย็น และเซฟจะแนะนำวิธีการทำแบบร้อนด้วย
3. Kimbap ข้าวห่อสาหร่ายเกาหลี เป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลมาจากญี่ปุ่น
4. Jajangmyeon หมี่ราดซอสดำเกาหลี เป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากจีน



SESSION 2

1. Kimchi สอนการทำกิมจิอย่างพิถีพิถันทุกขั้นตอน
2. Dak Galbi ไก่ทอดเคลือบซอสพริกเกาหลีสูตรพิเศษ



3. Pajeon แพนเค้กต้นหอม อาหารเรียกน้ำย่อยเสิร์ฟคู่กับซอสปรุงรสพิเศษ



SESSION 3

1. Samgyetang ไก่ตุ๋นโสมมีส่วนประกอบของไก่ทั้งตัวและโสมเป็นหลักมักรับประทานเพื่อบำรุงกำลังป้องกันความเจ็บป่วย



2. Soondubu Jjigae สตูว์เฟ็ดร้อนสไตล์ เกาหลี มีเนื้อสัตว์ทะเล และผักต่างๆ รับประทานคู่กับข้าว
3. Ddukbokkie ต็อกปอกกีส่วนผสมหลักเป็นเค้กข้าว (Rice cake) ผัดกับซอสโถงจางสีแดงน่ารับประทาน

SESSION 4



1. Bulggogi สอนสูตรซอสหมัก ผัดเนื้อบดโกก เป็นอีกหนึ่งเมนูที่นิยม และรู้จักแพร่หลาย เนื่องจากรสชาติที่หอมหวานจากเนื้อ



2. Galbi เนื้อย่างบาร์บีคิวเกาหลีเนื้อซี่โครง หรืออาจใช้ส่วนเนื้อ อกด้วยน้ำซอสถั่วเหลืองหมักสไตล์เกาหลี
3. Banchan คือผักเครื่องเคียงเสิร์ฟในมืออาหารคู่กับเมนูเนื้อสัตว์ ยำผักโขม ยำถั่วงอก ยำหัวไชเท้าหรือมะละกอดิบ ยำต้นหอม



1. Ddeokbokki หม้อไฟเกาหลีเป็นแกงที่ไว้ตักกินทั้งหมด เช่น กิมจิ ต็อก มาล่าเกาหลี แอม ลงไปต้ม
2. Ojingeobokeum ปลาหมึกผัดพริกเกาหลี
3. Jab Chae ผัดวุ้นเส้นอาหารเกาหลีคล้ายกับผัดวุ้นเส้นของไทย

SESSION 5

