2024년 04월 29일 06시 54분

목차

목차 2
목포의맛 - 미슐랭셰프 목포 특별레시피 3

전체(10) | 목포 손맛레시피(6) | 미슐랭셰프 목포 특별레시피(4)

[미슐랭셰프 목포 특별레시피] 낙지 또띠아 2020-02-05

목포의 대표 식재료 1미인 낙지의 재탄생, 보통 쫄깃하고 질긴 맛으로 먹는 낙지를 좀더 부드럽고 이국적으로 먹을 수 있도록 멕시코 전통 음식인 또띠야 요리와 퓨전화

목포식재료 : 낙지

[미슐랭셰프 목포 특별레시피] 목포 우럭 부야베스 2020-02-05

목포에서 먹은 건우럭과 무의 시원함에서 모티브를 얻는 요리. 일명 우럭간국의 재탄생 *부야베스 : 프랑스 지중해 연안에서 유래한 해산물 수프

목포식재료 : 건우럭

[미슐랭셰프 목포 특별레시피] 홍어스테이크 2020-02-05

● 홍어의 똑쏘고 담백한 맛을 최대한 살리기 위해 최대한 심플하게 만든 메뉴 ● 태운 유기농 짚을 넣어 만든 홀랜다이즈 소스와 튀긴 페이퍼를 곁들임

목포식재료 : 홍어

[미슐랭셰프 목포 특별레시피] 목포민어앙크루트(Mokpo min-o en croute_속을 채운 민어 한마리 파이) 2020-02-05

● 페스츄리에 생선 그리고 목포를 느낄 수 있는 모양을 내어 오븐에 구워 주는 요리 ● 목포는 가는 곳마다 바다 향과 산의 향을 머금고 있기에 민어와 갓을 파이에 감싸주어 구운 후 파이를 열었을 때 그 향을 맡으며 음식을 음미할 수 있다. 즉 이것이 음식의 선택 매력

목포식재료 : 민어

COPYRIGHT ⓒ MOKPO-SI. ALL RIGHT RESERVED.

MokPo - Si
Web Contents