

실습 과목 : 중국조리실습, 이기성(교수)
실습 분반(인원) : 목요일(11반/16명/8조) 금요일(12반/14명/7조)
실습실 및 수업시간 : D관 중식조리실 Time: 10:00 ~ 12:50
음식 작품 : 각 조당 음식 1개씩 완성품 제출
실습명 : ① 크림콘 스프
 ② 게살스프



Ingredients	1 Q'ty (1인분)	Order Q'ty (주문량)	Unit	Standard & Remark
① 치킨스탁 끓이기				
치킨스탁/메기/액상	10g			
소주(=정종)	30ml			
물	300ml			
② 게살스프				
홍게다리살	150g			
달걀(흰자)	1/2ea			* 흰자를 거품을 잘 내어준다.
치킨스탁(물)	200ml			
소주(=정종)	10ml			
표고버섯	20g			
깐 마늘(홀)	1ea			
대파	40g			
참기름	2ml			
소금	2g			
물녹말	15g			* 감자전분(4):물(6)의 비율
아이미	약간			
③ 크림콘 스프				
크림콘	150g			
스위트 콘	10g			
달걀(흰자)	1/2ea			* 흰자를 거품을 잘 내어준다.
치킨스탁(물)	200ml			
소주(=정종)	10ml			
팽이버섯	30g			
참기름	2ml			
소금	2g			
물녹말	15g			감자전분(4):물(6)의 비율
아이미	약간			

④ 누룽지 튀김

중식 찹쌀누룽지	2ps			
식용유				

◆ Cooking Method ◆

1. 중국식 게살스프

중국어로 해육탕(蟹肉湯) 또는 해분탕(蟹粉湯, 씨에편탕)이라고 함