

**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 :** [개인당 1작품씩 완성품 제출할 것\(검사 후 시식 할 것!!!\)](#)  
**실습명 :** ① 유린기(油淋鷄)



Ingredients	1 Q'ty (1인분)	Order Q'ty (주문량)	Unit	Standard & Remark
<b>① 닭다리살(마리네이드 = 양)</b>				
<b>(양한다=마리네이드) 10kg 기준양</b>				
<b>A. 양(마리네이드)</b>				
소금	30g			
아이미	30g			
설탕	45g			
감자전분	135g			
계란(특란)	5ea			
식소다	150g			
				A의 마리네이드(양 한다)는 최소
<b>A. 양(마리네이드)</b>				
				6시간이상 재워 육질을 부드럽게 해준다.
마늘	100g			B의 고기에 다시 마늘, 정종, 후추를 넣어
정종	100ml			맛을 증감시켜 준다.
후추	6g			
<b>② 유린기 소스</b>				
육수(=물)	60ml	3000ml		
식초	50ml	2500ml		
간장	22ml	1100ml		
설탕	50g	2500g		
생강	4g	90g		
사천고추	1ea	30ea		
청양고추	5g	100g		
홍고추	5g	100g		
다진마늘	5g	100g		
대파 찹	10g	200g		나중에 "서브"할 때 넣어준다.
<b>③ 유린기 야채 준비</b>				
양상추 슬라이스	20g			
대파 얇게 슬라이스	Some			
당근 "나비"	Some			"당근으로 나비" 만들기

치커리	10g			
④ 유린기 튀김				
전분	27g			중식 튀김은 전분으로만 사용하거나
밀가루	3g			전분과 밀가루의 비율은 9:1이 좋음

### ◆ Cooking Method ◆

#### 1. 유린기(油淋鷄)

##### 기름을 뿌린 닭고기'라는 뜻임

유린기라는 이름이 익숙하지만 원래는 '유린지'임. 닭을 뜻하는 한자를 '지'가 아닌, '기'로 발음하는 산둥성 사투리의 특징이 있음  
유림계/油淋鷄)는 녹말 튀김옷을 입혀 튀긴 닭고기에 파, 마늘, 고추, 식초, 설탕이 들어간 간장 소스를 곁들인 음식의 일종임  
양상추, 양파 따위 아삭한 식감을 가진 채소 위에 튀긴 닭고기를 얹은 뒤 청고추와 홍고추를 곁들인 간장 양념을 부어먹는 요리  
중국 남방 지역의 광둥 요리를 기원으로 하며, 특정 요리 자체에서 파생되었다기보다는 광둥 지역에서 닭요리에서 기원됨  
일반적인 방식 중 튀기는 방식에서 사용되었으며, 이후 한국에서는 소스의 맛이 보다 한국인에 맞게 변화되었음



