

수업 날짜(청구일) :

2024년 11월 18일 월요일 2024년 11월 20일 수요일



실습 과목 :

서양조리실습, 이기성(교수)

실습인원 및 분반 :

월요일(11반, 13명, 6조) / 수요일(12반, 14명, 7조)

음식 작품 :

각 조당 음식 1개씩 제출 후 시식할 것

실습명 :

- ① Chicken stock and Roux
- ② Potato soup with cheddar cheese and leek
- ③ Crutong and Herb Cheddar Crutong

Ingredients	1 Q'ty (1조당)	Order Q'ty (주문량)	Unit	Standard & Remark	
① Chicken stock(1&2조 한꺼번에 준비)					
Chicken bone	200g	}		* 닭 1마리를 1/2로 절단하여 준비한다.	
Chicken foot	100g				
Pepper whole	some				
Bay leaf	some				
Vegetable etc(White color)	some				
Onion, Celery, Caper	some				
Chicken Base	some				
② Roux					
Flour	100g	}		1&2조당 한 번에 끊어서 준비요망 (1&2조당의 식재료임)	
Butter	100g				
Oli	4ml				
③ Potato soup with cheddar cheese and leek					
Potato	1ea(200g)				
Leek	80g	각조 2줄기			
Onion	50g	각조 1/4ea			
Bacon	1ea				
Cheddar cheese	1ea				
Whipping cream	50ml				
Mlik	50ml				
Chicken stock	200ml				
Roux	some				
Salt & Pepper					
④ Crutong and Herb Cheddar Crutong					
A. Crutong					

Bread square(1cm*1cm)	1ps			
Butter				
Parsley dry				
B. Herb Cheddar Crutong=Melba toast				
Oregano, Basil Dry				1ea는 막대형 스타일과 1개는 치즈형
Bread				2kind of crutong
Cheddar Cheese	1ps			
Butter				
Parsley dry				

◆ **Cooking Method** ◆

1. Soup(스프)

끓는 물에 채소와 육류 및 채소 등을 삶아서 육수가 우러나올 때까지 만드는 서양식의 국의 일종.

Soup라는 단어 자체는 빵을 찍어서 먹던 스투와 스프의 일종을 아우르는 "sop"에서 유래됨

오리지널 스프는 푸레만을 가지고 끓이는 것이 원칙임(근대에 와서 우유+휘핑크림이 첨가됨)

① 맑은 스프(Clear soup) - 부용(bouillon; 고기 살+야채 국물), 콩소메(consommé; 오랜 시간동안 맑은 고기 국물)

② 걸쭉한 스프(Thick soup) - 포타주(potage; 푸레나 루를 넣느냐에 따라 농도 조절)



Potage de patates douces et carottes



2. 크루통(Crutong)

crouton이라는 단어는 프랑스어 croûton에서 유래되었는데 , 이는 "껍질"을 의미하는 croûte 의 축소형

*멜바 토스트(Melba Toast): 식빵보다 얇게 슬라이스하여 구운 것

