

수업 날짜(청구일) :

2024년 11월 25일 월요일 2024년 11월 27일 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 Beef Hamburger(개인 당 1개씩 만들 것)
- ② Hamburger Steak Blue Cheese & Mushroom Cream Sauce(조별)

Ingredients	1 Q'ty (1조당)	Order Q'ty (주문량)	Unit	Standard & Remark
A. Homemade hamburg Marinade(개인당 1개씩 만들 것)				
A-1. Minced beef(+Beef fet) / "Propotion → 1kg(Standard)"				Proportion → Beef Minced(8):Beef fat(2)
Salt	6g			[마법 고기 비율] "1kg 분량" 소금 6g, 쇠고기다시다 3g, 후추 2g 식용유 50ml, 소주 10ml, 다진마늘 10g
Beef Dashida(Condiment)	3g			
Pepper	2g			
Oil	20-30ml			
Soju	10ml			
Garlic Chopping(Stir-fried)	5g			
Dijon mustard	4g			
A-2 Making burgers/bread				
Hamburger Steak(Grilled)	130g			
Magalin OR Butter	4g			
Burger bread(Grilled)	1ps			Grilled OR yakisoba(야끼바 또는 그릴)
Iceberg Lettuce(=Crisphhead lettuce)	1ps			
Cucumber Pickle Large	1ea			
Fresh tomato	10g			
Red onion	5g			
Cheddar cheese	1ps			
A-2 burgers Sprayed Sauce				
Whole grain mustard	10g			
Mayonnaise	100g			
Lemon juice	5ml			
Honey	5ml			
Oil	10ml			

B. Hamburger Steak, Blue Cheese & Mushroom Cream Sauce(조별로 만들 것!!)

Hamburger Steak(Grilled)	150g			
Hash browns(baked in the oven)	1ps			
Oil	15ml			
Garlic Chopping	4g			
Cucumber Pickle(Chopping)	5g			
Red pimento(small diced)	10g			
Green pimento(small diced)	10g			
Red onion(small diced)	10g			
Bacon(small diced)	15g			
Mushroom	15g			
Gorgonzola cheese	40g			
Whipping cream	150ml			
Milk	50ml			
Chicken Stock	40ml			
Salt & Pepper	some			

◆ Cooking Method ◆

- * 독일의 함부르크 중심으로 활동하던 상인들이 몽골에서 가져온 음식이 기원이 됨(타르타르 스테이크)
- * 타르타르는 육회(소고기)는 몽골인들이 안장에 쇠고기를 넣고 다니면서 다져진 것이 기원이 됨
- * 화이트 캐슬은 오토 Kuase에 의해 그 발명에 독일 함부르크에 햄버거의 기원(17세기 말)
- * 다진 육회(쇠고기)를 다져서 반죽하여 뭉친 것을 불에 구운 것이 "함부르크 스테이크"
- * 함부르크 스테이크가 미국으로 넘어가면서(18세기 초) 햄버거 스테이크로 불리게 되었으며, 미국에서 패티를 빵에 넣어 먹으면서 햄버거의 역사가 시작됨.

PERI PERI BEEF BURGERS

FREEZER FRIENDLY



Our new beef burger recipe is seriously simple and delicious! Spread peri peri mayo on the burger buns base and lid for the ultimate burger experience!



Tristan and I have been dating for over 2 years now. He happily eats everything and anything I make, but that wasn't always the case. When we first started dating he despised eggplant, zucchini, and all mushrooms. If I ever suggested a dish with any of those ingredients, I was given a disapproving look.

	11반	12반
버거용 고기 (개인당)	130	130
	15	15
	1,950	1,950
햄버거 스테이크 (조별)	150	150
	8	8
	1,200	1,200
고기 분량(총)	3,150	3,150

조별 배분

조별	버거용 고기	햄버거 스테이크
	260g	150g
합의: 420g씩		

420	420
7	8
2940	3360