

실습 과목 : 증식조리실습, 이기성(교수)



실습 날짜 : 2024년 12월 5일 목요일 2024년 12월 6일 금요일

실습인원 및 분반 : 목요일(11반, 16명, 4조) / 금요일(12반, 13명, 3조) + 교수 1조

음식 작품 : 각 조당 음식 1개씩 완성품 제출하고 시식할 것(반드시)

실습명 : ① 탕수육과 기본소스

② 류산슬과 밥

Ingredients	1 Q'ty (1인분)	Order Q'ty & Unit	Standard & Remark
① 탕수육과 기본소스 "탕수육은 각조별로 소스, 튀김을 같이 하세요"			
<돈등심 마리네이드>			
돈등심	조당 200g		~ 고기는 배분하지 마세요 ~
생강가루			서양조리실에서...가져올 것
마늘가루			서양조리실에서...가져올 것
백후추			
정종			
소금			
<탕수육 소스>			
진간장	2국자		
설탕	5국자		
식초	3국자		* 식초는 불끄고 넣어 준다.
물	9-10국자		
물 전분			
<탕수육 야채>			
당근 꽃모양	1/3ea		
적양파	1/4ea		
파인애플 링(캔)	N/N		
블랙베리(냉동)	6ps		
② 류산슬과 밥			
쌀 - 밥짓기	각조 150g		밥하기
<돈채 마리네이드>			
돈채	150g		
생강가루			
마늘가루			
백후추			
정종			
소금			

<해물>			
냉동 루비해삼	25g		
시바새우	8ps		
<야채 썰기>	<개인당>		
생강 다진것	2g		
대파 채	10g		
마늘 채	5g(1ea)		
표고버섯 채	1ea		
죽순 채	20g		
배추 채	20g		
호부추	5g		
팽이버섯	1/4ea		
<양념 하기>			
식용유	15ml		
굴소스	10g		
간장	10g		
미원	2g		
치킨 스타크(연하게)	200ml		
참기름	5ml		
물전분			

◆ Cooking Method ◆

1. 탕수육(糖水肉)

- * 1882년 임오군란 때 건너온 청나라 화교들이 한국인의 입맛에 맞도록 청의 탕추 요리를 새롭게 바꾸었음
- * 돼지고기에 녹말튀김옷을 입혀서 튀긴 것에 달고 새콤한 탕수 소스를 곁들여 먹는 한국식 중국요리
- * 탕수 소스는 설탕, 식초, 야채, 녹말물 등을 기본으로 하여 끓임 ➡ 모체소스(탕추 소스) "**탕-설탕**", "**추-식초**"의 의미

2. 류산슬(溜三絲)

- * 해산물과 육류를 채썰어 볶아 만든 중국 요리의 하나임
- * 류(溜)는 '녹말을 끼얹어 걸쭉해진 것', 산(三)은 '세 가지 재료', 슬(絲)은 '가늘게 썰다' 등의 의미를 가지고 있음
- * 세 가지 재료("산")에는 채소, 고기, 해산물이 포함되며, 보통 죽순, 표고, 새우, 돼지고기, 해삼 등

