

실습 과목 : 중식조리실습, 이기성(교수)



실습 날짜 : 2024년 10월 31일 목요일

실습인원 및 분반 : 목요일(11반, 16명, 8조)

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

- 실습명 :
- ① 해물 누룽지탕(1인당)
 - ② 밥짓기(밥은 반만 할 것!!!) / 밥 조금만 하세요!!!

Ingredients	1 Q'ty (1조당)	Order Q'ty & Unit	Standard & Remark	
① 해물누룽지탕				
< 해물 손질 >				
오징어 귀채	30g		* 해물은 반드시 한 번 데쳐서 사용할 것(물기)	
31-35새우	3ps			
쭈꾸미	3ps			
베이비이끼	3ps			
해삼	20g			
< 야채 손질 >				
마늘 편	1ea(5g)		* 당근은 분배 하지 마세요 써는 방법을 알려줄 겁니다!!	
알배기 배추(편)	20g			
표고버섯(편)	1ps			
대파(편)	20g			
죽순(편)	20g			
당근(편)	5g			
청경채	1/2ea			
<소스>				
식용유	50ml			
정종	20ml			
사천고추	2ps			
굴소스	10g			
미원	5g			
간장	4ml			
설탕	5g			
고추기름	2ml			
치킨스탁 (물)	150ml			
사천고추	2ps			
노두유	4ml			
소금 & 후추	2g			
감자 전분(물)	10g			

② 누룽지 튀김

누룽지	2ps	* 200도 이상에서 튀겨줄 것

◆ Cooking Method ◆

1. 해물누룽지탕(鍋粬湯)

* 흔히 중국집에서 먹는 해물누룽지탕은 "해선 과파탕(海鮮鍋粬湯)"이라 부름.

* 튀긴 찹쌀 누룽지에 각종 해산물을 넣은 육수를 끼얹어 조리해 먹는 맛이 일품인 중화 요리.

