

수업 날짜(청구일) :

2024년 12월 13일 금요일



실습 과목 :

서양조리실습, 이기성(교수)

실습인원 및 분반 :

수요일(12반, 14명, 7조)

음식 작품 :

각 조당 음식 1개씩 제출 후 시식할 것

실습명 :

B.B.Q Pork Rib

Ingredients	1 Q'ty (1조당)	Order Q'ty (주문량)	Unit	Standard & Remark
1. B.B.Q Pork Rib				
A. B.B.Q Sauce				
Onion Chopping/ 양파	30z	60	g	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #e0f2f1;"> 소스는 모두 저울로 측정한 후에 한번 끓여 주어 준비해둔다(단, 야채는 볶아 준다) </div>
Celery Chopping / 셀러리	30z	60	g	
Garlic Chopping / 다진마늘	10z	20	g	
Balck Sugar / 흑설탕	30z	60	g	
Ketchup / 케찹	50z	100	g	
Hot Sauce / 핫소스	20z	40	g	
Worcester Sauce / 우스타소스	20z	40	g	
Lemon Juice / 레몬주스	10z	20	g	
Lemon Fresh / 레몬	1/8ea	1/4	ea	
B. Pork rib marinade				
Pork rib / 돼지 등갈비	700g			
Vegetable etc	some			
Coffee Bin	10g			
Chicken Stock + water	3000ml			
Bay leaf	4ps			
Clove	3g			
Pepper whole	2g			
Ginger whole	25g			
Garlic whole	40g			
White wine(=suju)	100ml			
C-1. Hot garnish(Pineapple brûlée)				
Pineapple ring sliced	60g			
Black sugar	10g			
Gas torch				

C-2. Hot garnish(Grilled Pumpkin)				
Mini pumpkin	100g			
Lemon juice	10ml			
Honey	15ml			
Black sugar	15g			
Corn oil	40ml			
Salt	2g			
Paprika powder	5g			

◆ Cooking Method ◆