

수업일 : 2025년 05월 13일 / 수요일(2학년 1반/ 19명)



실습 과목 : 유럽피언조리실습, 이기성(교수)

인원 및 수업시간 : 9조(학생)+1조(교수)

Time: 10:00 ~ 14:00

음식 작품 : 한 조당 1작품씩 완성품 제출할 것(검사 후 시식 할 것!!!)

① Wiener Schnitzel and 비너슈니첼 (2가지의 방법)

실습명 : ② Cordon Blue with Sauce 코르동 블루와 소스 (1가지의 방법 선택)



Ingredients	1 Q'ty (1인분)	Order & Divide	Standard & Remark
* Steak saue(=Demi-galace)			
Pork Bone	5kg	}	모두 오븐에서 구워서(브라운 색) 준비하여 줄 것 * 뼈는 4일 정도 끓여주고, * 야채는 1일 정도 끓여주고
Beef Bone	5kg		
Chicken Bone+Chicken foot	5kg		
Onion	1kg		
Carrot	1kg		
Leek	1kg		
Celery	300g		
Ginger	80g		
Garlic	120g		
Tomato whole	100g		
Bay Leaves	10ps		
Pepper Corn	6g		
Suju	300ml		
Water			* 물은 계속 충분히 넣어 유지해 줄 것
Tomato Paste	500g		* 페이스트는 기름에 볶아줌
Thyme(Dried)	4~5g		
Rosemary(Dried)	4~5g		
Sage(Dried)	2g		
Wine Red(700ml)	3Btl		* 레드와인(3병)은 1/3까지 줄여줄 것
Brown Roux	200~300g		* 농도 유지
Beef base(=Beef Dsada)	15g		
Chicken stock	10ml		
Salt&Pepper	some		
Sugar	some		

① Wiener Schnitzel (Cordon Blue) and Sauce " 2kind " - 베라믹스, 밀계빵 방법으로....

< Pork sirloin marinade >			
Pork sirloin	130~140g		* 고기는 분배 금지
Salt & pepper	some		
Corn oil	10ml		
Lemon juice	2ml		
Garlic powder	some		
Ginger powder	some		
<Sauce>			
Worcestershire sauce	80g		
Tomato ketchup	40g		
Sugar(Black)	10g		
Mustard	약간		
Onion (grated)	30g		
Apple (grated)	50g		* 1/2 cutting(1조당)
< Fried 1 >			
Marinated pork sirloin	130~140g		
Egg	1.5ea		* 1조당 3개씩(슈니첼, 코르동 블루 포함)
Flour	20g		
Bread crumbs (wet + dry)	50+10g		* Bread crumbs (wet + dry) 8:2 비율
< Fried 2 >			
Betamix (for pork cutlet)	30g		* 다이찌 프리미엄 베타믹스 5kg
Bread crumbs (wet + dry)	80+20g		

② Cordon bleu(Fried) 베라믹스, 밀계빵 방법 중 둘 중 한가지 선택하여 사용할 것!!

< Pork sirloin marinade >			
Pork sirloin	120~130g		* 고기를 최대한 얇게 썰준다. * 고기분배 금지
Salt & pepper	some		
Corn oil	10ml		
Lemon juice	2ml		
Garlic powder	some		
Ginger powder	some		
< Pork cutlet of Ingredients>			
Sliced ham	20g	2ps	
Cheese(Lump)	1ps		* 피자치즈, 슬라이스 치즈

< Fried 1 >			
Marinated pork sirloin	120~130g		
Egg	1.5ea		
Flour	20g		
Bread crumbs (wet + dry)	50+10g		* Bread crumbs (wet + dry) 8:2 비율
< Fried 2 >			
Betamix (for pork cutlet)			
Bread crumbs (wet + dry)	80+20g		

◆ **Cooking Method** ◆

1. Wiener Schnitzel (비너 슈니첼; 오스트리아의 요리)

독일어로 비너(Wiener)"는 "빈의"라는 뜻이며, "슈니첼(Schnitzel)"은 "얇게 저며서 고기망치 등으로 두드려 편 고기"를 뜻
 오스트리아-헝가리 제국 대부터 내려온 요리의 양식으로, 헝가리, 체코, 이탈리아 등에서부터의 영향을 많이 받음
 송아지고기나 어린 돼지고기의 커틀릿 요리로서 대표적인 빈 요리이며, 오스트리아의 국민 음식 가운데 하나
 비너 슈니첼의 기원이 이탈리아의 송아지고기 커틀릿 요리인 **"코톨레타 알라 밀라네세"**
 돈가스의 기원이 되는 음식임



2. 코르동 블뤼(프랑스어: Cordon bleu)

얇은 햄을 치즈에 싸서 기름에 튀기거나 구운 고기 커틀릿
 전통적으로 송아지고기를 사용하지만, 돼지고기 및 닭고기도 사용하기도 함
 코르동 블뤼가 일본으로 건너가면서 얇은 돼지고기를 사용하면서 돈가스 형태로 발전되었음

