

실습 과목/교수 :

서양조리실습

이기성(교수)

수업 일(분반) :

2025년 10월 14일 (화)

2025년 10월 15일 (수)

인원 및 수업시간 :

11반 ▶ 8조(학생)+1조(교수)

TUE ⇒ Time: 09:00 ~ 13:00

12반 ▶ 8조(학생)+1조(교수)

WED ⇒ Time: 14:00 ~ 18:00

음식 작품 :

한 조당 1작품씩 완성품 제출할 것(검사 후 시식 할 것!!!)



실습명 :

① Chicken Stock(Basic)

② Roux

③ Nachos & Salsa

④ Tomato & Corn Soup

⑤ German potato soup

Ingredients	1 Q'ty (1인분)	Order Q'ty (주문량)	Standard & Remark
-------------	-----------------	---------------------	-------------------

A. Chicken Stock "Basic" - Simmering cooking

Chicken foot & Chicken bone	100g	1/2ea	*오븐에 180℃에서 30분이상 구어 준비할 것
Pepper & Clove	4pc each		(색- 황금빛으로)
Garlic cloves , Bay leafs	2pc each		
Celery leaf, Onion, Leek	50g each		
White wine(=Suju)	50ml		
Water	600ml		
Chicken Stock(=Maggi)	4g		
*** Chicken Stock "Simply"***			
Chicken(maggi liquid)	5g		
Water	500ml		
White wine(=suju)	30ml		
Garlic chopping	5g		* 얇 넣어도 무관함(대신에 다져서 넣을 것)

B. White Roux

all-purpose flour	70g		"Cold when it's hot" "Hot when it's cold"
Unsalted butter	60g		
Oil	some		

C. Nachos & Salsa

Corn tortilla	20g		* 기름에 200℃에서 1분 튀길 것!!
Seasoned salt	some		
Oil	some		

*** Tomato Salsa ***			* Maturation for more than 3 hours
<i>Tomato Whole/can</i>	120g		
<i>Onion Chopping</i>	20g		
<i>Garlic Chopping</i>	4g		
<i>Jalapeno</i>	10g		
<i>Coriander leaf</i>	2g		
<i>Olive/Black</i>	4g		
<i>Pure olive oil</i>	20ml		
<i>Lemon juice</i>	4ml		
<i>Salt & Pepper</i>	some		
<i>Sugar</i>	some		
<i>Fried nachos</i>	4-5ps		

D. Tomato & Corn Soup

<i>Tomato Whole/Can</i>	100g		
<i>Sweet corn</i>	40g		
<i>Garlic</i>	2g		
<i>Onion Sliced</i>	20g		
<i>Jalapeno</i>	12g		
<i>Coriander leaf</i>	2g		
<i>Chicken Stock</i>	250ml		
<i>Whipping Cream</i>	50ml		
<i>Roux</i>	some		
<i>Salt & Pepper</i>	some		

E. 'German' potato soup

<i>Potato whole/ "Peeled"</i>	1ea(120-130g)		* 감자는 껍질을 벗겨서 물에 담그기
<i>Bacon Sliced</i>	1ea(25g)		
<i>Leek white</i>	10g		
<i>Onion Sliced</i>	20g		
<i>Pig fat</i>	10g		
<i>Chicken Stock</i>	120ml		
<i>Fresh milk</i>	100ml		
<i>Whipping Cream</i>	60ml		
<i>Roux</i>	some		
<i>Salt & Pepper</i>	some		
<i>Crouton(=Crouûte) or Melba</i>	1-2ea		* 식빵 각조당 1개씩

◆ Cooking Method ◆

1. Tortilla(토르티야): '작은 케이크'라는 뜻

- * 메소 아메리카의 삶고 현영의 부교병으로 원래는 마사(옥수수 세중; masa)로 만들었고, 연세는 밀가루도 많이 만들어 먹음
- * 기원전 500년경부터 만들어 먹기 시작했으면, 16세기경에 스페인이 상륙하면서 밀가루 토르티야가 탄생하게 됨
- * 주요재료: 석회 처리한 옥수수 가루(마사 아리나)나 밀가루에 물, 쇼트닝(라드 또는 오일), 소금
- * 나초, 부리토, 칠리 콘 카르네, 케사디아, 타코-타코벨, 타키스, 트위스터-스낵랩 등의 관련 음식이 있음
- * 스페인어권에서는 '오믈렛'을 지칭하는 요리의 이름임(계란, 감자, 양파, 올리브 등을 넣어 만들어 먹음)



2. Soup(수프)

고기, 채소, 해산물 등을 물이나 육수(stock)로 끓여 만든 액체 음식으로, 서양 식사의 전체 또는 메인으로도 제공

(1) Clear Soup (맑은 수프)

맑고 투명한 수프, 가벼운 맛.

- * **Bouillon**: 고기·야채를 물에 끓여 얻은 기본 육수.
- * **Consommé**: 고기·야채·달걀흰자를 넣어 끓여 불순물을 제거해 맑게 만든 고급 수프.

(2) Thick Soup (진한 수프)

걸쭉하고 농도가 있는 수프.

- * **Cream Soup**: 크림, 밀가루, 버터(roux)로 농도를 낸 수프 (예: 크림버섯수프).
- * **Purée Soup**: 삶은 채소나 콩류를 갈아 만든 수프.
- * **Bisque**: 갑각류(랍스터, 새우, 게 등) 껍질을 우려내고 크림을 더한 진한 수프.(부이야베스 스프/프랑스)
- * **Chowder**: 우유·크림과 감자·옥수수를 넣은 미국식 걸쭉한 수프 (예: Clam Chowder).

(3) Cold Soup (차가운 수프)

여름철에 시원하게 제공.

- * **Gazpacho**: 스페인 안달루시아 지방의 토마토·오이·피망 등을 갈아 만든 차가운 수프
- * **Vichyssoise**: 프랑스식 감자·대파 크림수프를 차게 식혀서 제공.