

실습 과목/교수 :

서양조리실습

이기성(교수)

수업 일(분반) :

2025년 11월 11일 (화)

2025년 11월 12일 (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 Egg Dish ② Scrambled egg
 ③ Omelet ④ Boiled egg
 ⑤ Poached egg

☒ 주의 사항(실습 배분) ☒

* 계란(개인당): 20알, 튜브병에 식용유 가득채워 넣기

Ingredients	1 Q'ty (1인분)	Order Q'ty (주문량)	Standard & Remark
(A). Egg Dish			
① Sunny side up			
② Over easy (=Rare)			
③ Over medium (=Medium)			
④ Over hard (=Well done)			
⑤ Tern over egg (=Very well done)			
(B). Scrambled egg			
(C). Omelet			
① Spanish Omelette			
② Cheese omelette			
③ Denver omelette (=Western omelette)			
④ Souffle omelette			
⑤ Egg frittata			
⑥ Tortilla de Patatas			
(D). Boiled egg			
Rare(5"M), Medium(7"M), Well done(10"M)			
(E). Poached egg			
Egg	1ea		
Salt	10g		
White Vineger	30g		
Water	1000ml		

◆ Cooking Method ◆

Order : How would you like your egg?

- * Sunny Side Up : 윗면은 거의 익히지 않은 상태로 제공
- * Over Easy : 씨니 싸이드 업 상태에서 한 번 뒤집어 윗면을 살짝 더 익힌 상태
- * Over Medium : 오버 이지 상태에서 달걀노른자를 반 정도만 익힌 상태
- * Tern oevr egg : 오버 미디엄 상태에서 달걀노른자까지 모든 익힌 상태
- * Over Hard : 양면 다 바삭 지지듯이 익힌 상태 또는 그런 계란을 노른자까지 터뜨려 익힌 것
- * Scrambled Egg : 달걀과 우유+휘핑크림을 섞어 만든 계란요리

①Soft Scrambled Egg ②Hard Scrambled

- * Omelet : 달걀을 푼 것에 여러 가지의 채소, 치즈, 햄, 버섯 등을 첨가한 계란요리
- * Boiled Egg : 삶은 계란, 소금물(O) & 식초(x) / 시간의 중요성(몇분?)

① Soft Boiled Egg ② Hard Boiled Egg

- * Poached Egg : 수란, 물+소금+식초+와인



Spanish Omelette(Original)



Spanish Omelette(Basic) / Local



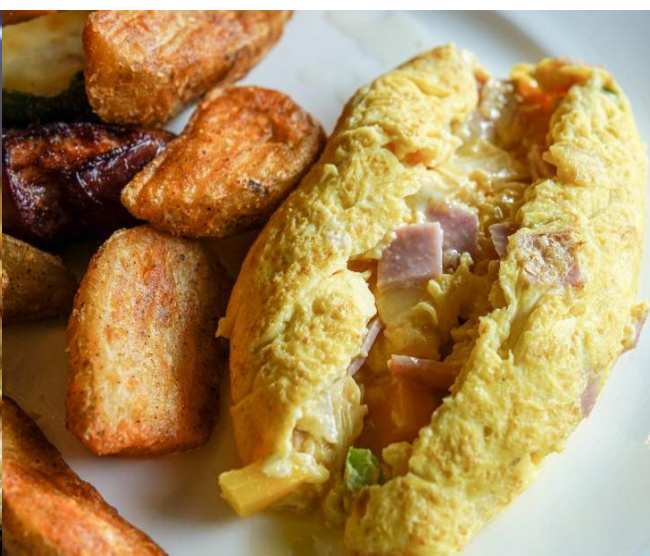
Cheese Omelette(Original)



Cheese Omelette(Korea Style)



Denver Omelette(Original)



Denver Omelette(Korea Style)



Souffle Omelette(Original)





Egg frittata (Original)



Tortilla de Patatas (Original)