실습 과목/교수 : 서양조리실습 이기성(교수)

수 업일(분반): 2025년 11월 25일 (화) 2025년 11월 26일 (수)

11반▶ 8조(학생)+1조(교수) TUE ⇒ Time: 09:00 ~ 13:00 인원 및 수업시간 :

음식 작품:

한 조당 1작품씩 완성품 제출할 것(검사 후 시식 할 것!!!)



MOKWON

Grilled Spicy Shrimp with Pineapple Salsa and Seared Scallops with ▶실습명 : Mango Chili Sauce

해산물 메인 플레이트 만들기

図 주의 사항(실습 배분) ⊠

* 분배금지: 파인애플, 그라노파다노, 우유, 휘핑크림,

* 루꼴라와 고수, 새우는 각각 물에 담그어 놓기

Ingredients	1 Q'ty (1조별)	Order Q'ty (분배)	Standard & Remark
① Shrimp Sauce> "Pineapple Salsa	ı''		
Pineapple Small Dice	100g	<조별>	
Red onion(Pine Chopping)	15g		
Cilantro(=Coriander)	2g		
Olive oil(Pure)	40ml		
Red pepper powder	1g		
Lemon juice	10ml		
Sugar	4g		
Salt & Pepper	some		
② <u>Scallop Sauce</u> > "Mango chili Sa	lsa''		
Mango whole(can)	80g	N/N	
Cheongyang peppe(pine Chopping)	1-2g		
Red onion(Pine Chopping)	10g		
Olive oil(Pure)	30ml		
Nuts/Walnuts> Pine Chopping	2g		* 호두 없으면 아무거나 견과류로 대처할 것
Lemon juice	10ml		
Sugar	4g		
Salt & Pepper	some		

Shrimp Marinade> "Grilled Spi	lov Shrimn''		I .
Shrim(Thaw) "25"]"	3ea	개인별3마리	* 오븐에서 200℃ 8minutes
Cheongyang pepper(pine Chopping)	1-2g	게 한 필요되다	The first 200 Commutes
Garlic Chopping	2g(1/2ea)	1	
Red pepper powder			
Corn oil(cooking oil)	1g 50ml		
Cajun	1-2g 5ml		
Lemon juice White wine	5ml		
Salt & Pepper	some		
) Scallops Marinade> "Scallops"			
Scallop	2-3ps	개인당	* 적어도 최소 3시간 이상 관자를 마리네이드
Corn oil(cooking oil)	50ml		* 오븐에서 200℃ 5minutes
Garlic Chopping	2g(1/2ea)		
Lemon juice	5ml		
White wine	5ml		
Salt & Pepper	some		
5 Starch> "Couscous mesh"			
Potato mash	100g	조별	* 감자는 미리 삶아서 준비할 것
Milk	25ml	조별	* 7:3의 우유+크림
Whipping cream	10ml	조별	
Garlic Chopping	2g(1/2ea)	조별	
Salt & Pepper	some		
Couscous	some		* 모양을 만들어서 오븐에서 구워줌
			* 메쉬의 형태를 만들어 오븐 200℃ 8minutes
Garnish & Sauce> "Hot & Cole	d''		T
Arugula (Ruccola)	2g	개인별	
Grana Padano Cheese(Savings)	1ps	개인별	
Mini asparagus	2ps	개인별	* 껍질을 벗겨 소금물에 데친 후에 버터로 볶음
Ginkgo	3ps	개인별	* 은행은 소금물에 살짝 데친 후에 버터로 볶음
			* 은행은 꼬치에 꽂아서 준비해도 됨!!
<sauce></sauce>			
Pineapple Salsa			
Mango chili Salsa			
Balsamic reduction			