

이기성(교수)

2025년 11월 26일 (수)

TUE $\Rightarrow$ Time: 09:00 ~ 13:00

WED ⇒ Time: 14:00 ~ 18:00

한 조당 1작품씩 완성품 제출할 것(검사 후 시식 할 것!!!)

해산물 메인 플레이트 만들기

* 루꼴라와 고수, 새우는 각각 물에 담그어 놓기

[illegible]

③ Shrimp Marinade ----> "Grilled Spicy Shrimp"			
Shrim(Thaw) "25匹"	3ea	개인별3마리	* 오븐에서 200℃ 8minutes
Cheongyang pepper(<i>pine Chopping</i>)	1-2g		
Garlic Chopping	2g(1/2ea)		
Red pepper powder	1g		
Corn oil(cooking oil)	50ml		
Cajun	1-2g		
Lemon juice	5ml		
White wine	5ml		
Salt & Pepper	some		
④ 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
⑥ Garnish & Sauce -----> "Hot & Cold"			
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>			
Pineapple Salsa			
Mango chili Salsa			
Balsamic reduction			