수업일 : 2026년 3월 24일(화요일, 2학년 1반/ 25명)

실습 과목 : 유럽피언조리실습, 이기성(교수)

인원 및 수업시간 : 25명(학생 7조+교수 1조) Time: 14:00 ~ 18:00

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

실습명 : ① Marinated Tuna with Salmon Roe, Cucumber-Wrapped Scallops, and Peach Salsa

<음식 작품 완성>
1인 1작품씩 제출(검사)

② Crispy Phyllo-Wrapped Scallops with Apple Confit and Potato Pancake

③ Balsamic Sauce

Ingredients	1 Q'ty (1인분)	Order Q'ty (주문량)	Standard & Remark
① Balsamic Sauce			
Balsamic vineger	500ml		Reduce the balsamic vinegar to about one-third of its original volume, then add honey and sugar.
Honey	100ml		
Sugar	some		
② Marinated Tuna with Salmon Roe, Cucumber-Wrapped Scallops, and Peach Salsa			"COLD AP"
A. Peach salsa			
Canned Peach	30g		* 통조림 망고는 곱게 다져 놓는다.
Coriander chopping	some		
Red onion	5g		
Red Chili	some		
Salt & pepper	some		
Lemon juice	4ml		
B. Scallops	* 가리비 1인 2개씩 배분 *		
Scallops Dice	1ps		* 가리비는 뜨거운 물에 소금물+식초에 살짝 데친 후에 다이스를 절단한 후 마리네이드 해준다.
Vinegar	some		
Salt & pepper	some		
Lemon juice	4ml		
C. Cucumber Marinade			
Slice Cucumber length wise	"오이배분하지 하지 마세요"		* 슬라이스 기계로 밀어준다.(손조심)
Salt	some		* 오이는 슬라이스 해준 후 소금+식소+설탕
Vinegar	some		마리네이드 한 후 장식해준다.
Suagr	some		
~~ 동그랗게 오일를 만든 후에 다진 가리비를 넣고 복숭아 살사를 채워 완성해준다.~~~			

D. Tuna Marinade			
Tuna Block	"참치는 덩어리채로 나눌 것"		* 120g per person
Crushed Black Pepper	5g		* 참치는 소금간을 한 후에 블랙페퍼를 묻친 후에 그릴에 사면을 구워준 후에 냉동고에서 식힌다.
Salt	some		
Oli	some		
Egg	1ea		* 유지용(그릴 판 닦는)
F. Garnish			
Red onion sliced into rings	2g	배분금지	* 참치 밑에 깔아서 준비
Watercress(Oil+Salt+Pepper - Marinate)	2g		* 크레쏭은 오일+ 소금을 간을 한 후 뭉쳐서 준비
Salmon Roe	some	배분금지	* 연어알을 참치위에 뿌려준다.
Wasabi Mayonnaise (Mayo+Lemon juice+wasabi+water)	some		* 짜주머니 짜주거나 소스처럼 뿌려준다.
③ Crispy Phyllo-Wrapped Scallops with Apple Confit and Lentil&Potato Pancake			**"HOT AP"**
A. Lentil&Potato pacake			
Boiled Lentil	10g	배분금지	
Garlic chopping	2g		
Potato Mash	40g		
Bacon Chopping	2g		
Whipping cream	4g		
Nutmg powder	some		
Coriander powder	some		
Potato starch	some		
Salt&pepper	some		
Oli	some		
B. Apple Confit			
Apple dice	30g	각조당 1/4ea	
Lemon juice	4ml		
Water	100ml		
Suger	some		
Honey	some		
Cinnamon Stick	some		

C. Crispy Phyllo-Wrapped Scallops			
Phyllo Pastry	1ps	배분금지	
Scallops Dice	1ea		
Sweet corn	2g		
Potato Mash	10g		
Tomato Paste (속재료)	2g		
Lemon juice	some		
Salt & pepper	some		
Corn oil	some		
Clarified Butter	10g		
Garnished(Egg White–Fried Rosemary)	1ps		
* 필로 패스츄리는 4등분을 한 후에 2-3장으로 속재료를 감싸준 후 버터를 발라서 구워준다* 180℃에서 8-9분 사이로 오븐에서…			

◈ Cooking Method ◈

특급 호텔 웨딩메뉴의 응용메뉴(콜에피, 핫에피)

Western Menu 2.

Wedding

Marinated Big Tuna, Spicy Shrimp with Salmon Roe,
Red Onion, Baby Salad and Mango Chili Sauce
매콤한 새우와, 새싹 순, 연어 알과 망고 칠리 소스를 곁들인 참치

Wild Mushroom Soup with Mozzarella Cheese and Herb Cream
모짜렐라치즈와 허브 크림을 넣은 버섯 크림 스프

Chair Grilled Beef Tenderloin, Abalone with Chive, Mashed Potato,
Pepper Corn Sauce and Mustard Cream
으깬 감자와 후추소스를 곁들인 전복과,
머스터드 크림의 숯불에 구운 안심

Fresh Green Salad, Walnut, Baby Leave
and Sesame Oriental Dressing
호두, 새싹 순, 참깨 드레싱을 곁들인 신선한 야채

Passion Fruit Mousse Cake with Persimmon Coulis
홍시 소스의 패션푸르트 케이크

Coffee or Tea
커피 또는 차

All fresh rice, kimchi, chicken and pork served is from Korea unless stated otherwise
메뉴에 사용된 모든 쌀, 배추 김치, 닭고기와 돼지고기는 국내산이며
외국산을 사용할 경우에는 메뉴에 별도 표기합니다.