

수업일 : 2026년 05월 12일(화요일, 2학년 1반/ 25명)
 실습 과목 : 유럽피언조리실습, 이기성(교수)
 인원 및 수업시간 : 25명(학생 7조+교수 1조)
 음식 작품 :



Time: 14:00 ~ 18:00



<음식 작품 완성>
 작품 제출(검사)

실습명 : A. Hamburg Steak with Gorgonzola Cream Sauce 각 조당 1작품
 B. Bread with grilled sausage and sauerkraut, Chili con carne 개인당 1개
 C. Showerkraut & Chili con carne (조리 테이블 당 1개씩)

Ingredients	1 Q'ty (1인분)	Order Q'ty (인당/배분)	Standard & Remark
A. Hamburg Steak with Gorgonzola Cream Sauce			
< Hamburg steak marinade >			
Minced beef	150g	각 1조당	* 쇠고기(8):우지(2)의 비율
Onion mince fan fried	10g		<<<쇠고기, 양고기, 돼지고기 황금 레시피>>> 1kg 기준양
Nutmeg	2g		소금 6g
Dijon mustard	1g		후추 2g
Garlic powder	some		다시다 3g
Ginger powder	some		마늘 20g
Beef base, Dasida(다시다)	some		브랜드 혹은 소주 10ml
Lemon juice	some		레몬 주스 10ml
Oli	some		오일 50ml
Salt & Pepper	some		
<Sauce>			
	<조별>		
Onion Chopping	50g	양파 1조당 1/2ea	
Pine Nut	5g		
White wine	30ml		
Gorgonzola Cheese	30g		
Milk	150ml		
Whipping cream	150ml		
Parsley chopping	some		
Salt & Pepper	some		

<Hot Garnish>			
Young corn+Salt Water+Butter+salt&pepper	1ps		표고버섯을 작은 주사위 모양을 잘라 식용유 볶은 후(소금+후추) 파마산을 섞어 줌 ---> 동그랗게 탑모양을
Hash browns/ Baked	1ps		
Shiitake mushroom tower	1ps		
Green been+Salt Water++Butter+salt&pepper	1-2ps		
Red Pepper Whole(=Pink pepper)	some		* 고기 위에 뿌려준다
Cheddar cheese small dice	some		* 고기 위에 뿌려준다

B. Bread with grilled sausage and sourkraut, Chili con carne

<Poaching sausages>	<조별>		
Milk	200ml		
Water	200ml		
Lemon juice	20ml		
<Showerkraut making>	"테이블당 만들 것"		* 피클 대응
White cabbage or Red cabbage	300-350g		* 양배추(1000g)+소금(30g) 절여 놓음
Salt	10g		
▣ 양배추는 소금에 약 20분정도 절여 물기를 빼내어 준다.			
Bacon	30g		
Celery	30g		
Cloves	5ps		
Bay leaves	2ps		
White vinegar	30ml		
Chicken stock	30ml		
White wine	30ml		
<Grilled sausage>			
Sausage			* 소시지는 그릴에 구울 예정임
Oil or Butter			
Hotdog bun(Bread)			



2. showerkraut

독일어로 배추 또는 양배추라고 뜻하며, 독일을 비롯한 중앙유럽, 동유럽 지역에서 먹는 양배추 발효식품
여러 가지 음식에 부식으로 곁들여 먹으며, "아이스바인과 자우어크라우트"가 독일의 국민 음식
오리지널은 양배추(1000g)와 소금(30g)을 넣어 "양배추 누르개"를 눌러 무거운 것을 올려 약 2주이상 발효시키면,
우리나라의 김치와 흡사한 "젓산 발효"가 이루어진다. 여기로 별도 백포도주, 식초, 야채를 첨가하여 만들
또한, 절린 양배추에 여러가지 향신료와 야채, 고기를 넣고 볶아 먹기도 함

