

청구일(수업일) : 2026년 6월 16일 화요일  
 실습 과목 : 아시안조리실습 이기성(교수)  
 인원 및 수업시간 : 11반 (09:00 ~ 13:00) 12반 (14:00 ~ 13:00)  
 ◆ 기말고사 실기시험 ◆

- \* 시험 시간: 40분(설거지 및 주위 정리 포함하여)
- \* 인원 배분: 11명(11분반) + 11명(12분반)
- \* 평가 배점: 객관적 평가(교수, 30점 반영), A·B·C·D 등급으로 차등(-5점씩 감점)
- \* 평가 기준: 교수평가 👉 10점: 워돌리기, 위생상태, 관능적인 평가 + 20점: 맛, 풍미, 완성도 및 전체적인 평가
- Key point는 현장(산업체)에서 고객들에게 과연 판매를 할 수 있는 메뉴인가? 에 중점을...**
- \* 주의 사항(부적시 -2점씩 감점): 조리복(상의, 앞치마, 조리화, 조리모) 착용, 반지 및 시계 착용 금지

Ingredients	1 Q'ty (1인분)		Standard & Remark
<b>* 카오팟 (Khao Pad, ข้าวผัด) *</b>			
<b>A. 재료 준비</b>			
안남미	150-160g		* 찬밥으로 준비 / 공기밥 1그릇 기준
닭다리살	100-120g		* 잘게 찢(스몰 큐브 모양)
* 닭다리살 기본 양념: 소금+후추+정종			
달걀	1ea		
토마토 찹(씨 포함/토마토 껍질 제거)	35-40g		* 토마토 껍질 제거
다진 마늘	1e(4g)		
양파 찹	15-20g		
대파 찹	15-20g		* 마지막에 넣어 아삭한 맛을 유지(숙주, 대파)
숙주	15-20g		
고수 찹	고명		
<b>B. 소스</b>			
피쉬소스	15-20ml		
간장	5-10ml		
설탕	3-4g		
후추	some		
아이미	some		
굴소스	some		
레몬즙	some		* 신맛 유지( 마지막에 넣어 줌)

\*\*\* 흥카오(Hóng kǎo) \*\*\*

Tip ---> 밥은 사전에 미리 해놓아 차갑게

안남미 또는 바스마티	1.2kg		* 한 번 씻어 낸 후
물	1100ml		
정향	15ps		
시나몬스틱	1ps		
팔각	5ps		