

청구일(수업일) : 2026년 6월 23일 화요일
 실습 과목 : 유러피언조리실습 이기성(교수)
 인원 및 수업시간 : 25명 14:00 ~ 18:00
 ◆ 기말고사 실기시험 ◆

* 인원 배분: 12명(A조) + 13명(B조)

* 평가 배점: 객관적 평가(교수, 10점 반영), 주관적 평가(학생, 20점 반영), A·B·C·D등급으로 차등(-5점씩 감점)

* 평가 기준: 교수(위생상태, 관능적인 평가), 학생(맛, 색, 농도 등)

Key point는 현장(산업체)에서 고객들에게 과연 판매를 할 수 있는 메뉴인가?에 중점을...

* 주의 사항(부적시 -5점씩 감점): 조리복(상의, 앞치마, 조리화, 조리모) 착용, 반지 및 시계 착용 금지

Ingredients	1 Q'ty (1인분)	Order Q'ty (주문량)	Standard & Remark
<< Herb & Chicken stock >>			
Chicken(maggi liquid)	10ml		
Water	500ml		
White wine(=suju)	50ml		
Garlic pine chopping	5g		*얇아 넣어도 무관함(대신에 다져서 넣을 것)
Basil	some		*바질과 오레가노는 불을 끄고 넣어 준다. 대신에 허브를 많이 넣으면 파스타 색이 변함.
Oregano	some		
② Oil Pasta of Basic			
Spaghetti Boiling	150-160		*삶은 후 무게 70-80g
Garlic sliced(Whole)	50-60g		
Olive Oil(pure)	80-100ml		
White wine(suju)	15ml		
Herb Chicken Stock	60-70ml		
Peperoncino or Sacheon chilli	2-3ps		
Salt & Pepper	some		
Parsley chopping	some		*파슬리와 엑스트라 버진오일을 불을 끄고 넣어 마무리 해준다.
Extra virgin oil	5ml		
③ Boiling Pasta			
Spaghetti	70-80g		삶을 때 물과 면의 비율은 10:1의 비율이 좋음
Water	2000ml		일반적으로 면을 삶을 때의 소금은 10g정도가 적당하나 면에 간이 배기 위해서 그 이상의 소금이 필요함(최소1000ml, 14g)
Salt	20~26g		
Oil	20ml		

Cooking tip

- 스파게티면은 소금(20~26g)과 물에 넣고 면을 약 6~7분정도 삶아 재빨리(냉동) 식혀주는 것이 핵심
스파게티 삶을 때 불을 높이면 삶됨 → 물이 쪄아서 면이 짜지기 때문에... "보글보글"하게
- 마늘을 슬라이스 할 경우 동일하게 규격있게 슬라이스 해주어야 볶을 때 전체적으로 마늘이 볶아짐
- 사천고추를 많이 넣으면 매워지니 주의할 것
- 스파게티 완성 시에 육수+오일이 최소 40~50ml(2숟가락 정도)정도가 있어야 면이 뽀뽀하지 않음
- 오일과 소스가 에멀전(유화)화를 잘 시켜야 함(Olive Oil+Pasta+Water→Emulsion Sauce)