

수업일 : 2026년 06월 09일(화요일, 2학년 1반/ 25명)  
 실습 과목 : 유럽피언조리실습, 이기성(교수)  
 인원 및 수업시간 : 25명(학생 7조+교수 1조) **Time: 14:00 ~ 18:00**  
 음식 작품 : 개인당 1작품씩 연출 할 것!!



실습명 :  
**<음식 작품 완성>**  
**작품 제출(검사)**

*Chicken quesadilla, Beef Burrito, Tomato Salsa*

치킨 케사디아, 비프 브리또, 토마토 살사

| Ingredients   | 1 Q'ty<br>(1인분) | Order Q'ty<br>(인당/배분) | Standard & Remark      |
|---|-----------------|-----------------------|------------------------|
| <b>A. Quesadilla</b>                                    |                 |                       |                        |
| <b>A-1. Quesadilla &amp; Burrito "Seasoning" making</b> |                 |                       |                        |
| Onion powder  | 5g              |                       | 케사디아 2인 1조             |
| Oregano powder or Dried                                 | 5g              |                       |                        |
| Cumin Powder  | 2g              |                       |                        |
| Paprika powder  | 2g              |                       |                        |
| Chili powder  | 2g              |                       |                        |
| Salt  | 2g              |                       |                        |
| Papper  | 1g              |                       |                        |
| <b>A-2. Chicken marinade</b>                            |                 |                       |                        |
| Chicken Leg Sliced                                      | 220-240g        | <u>1조당</u>            |                        |
| Garlic chopping   | 1ea(5g)         |                       |                        |
| Chicken base  | some            |                       |                        |
| Salt & pepper   | some            |                       |                        |
| White wine  | some            |                       |                        |
| <b>A-3. Sautéing Quesadilla Filling</b>                 |                 |                       |                        |
| Oil   | 20ml            |                       |                        |
| Tomato Paste  | 5g              |                       |                        |
| Mrinade chicken   | 220-240g        |                       |                        |
| Pprika sliced   | 20-30g          |                       |                        |
| Onion Sliced  | 20-30g          |                       |                        |
| Black Bean  | 10g             |                       |                        |
| Sweet corn  | 10g             |                       |                        |
| Quesadilla & Burrito "Seasoning"                        | 5-10g           |                       | * 시즈닝은 간이 되어기에 간(양) 조절 |

#### A-4. Making Quesadillas

|  |            |  |   |
|--|------------|--|---|
| <i>Tortilla (8-inch)</i>                 | 2ps        |  |   |
| (1) <i>Mozzarella cheese</i>             | 15g        |  | * 토르띠야 위에 피자치즈를 올리고 속재료를 올리고 체다치즈를 올리고, 다시 피자치즈를 올려 토르띠야를 덮어 준다 |
| <i>Quesadilla filling</i>                | All inputs |  |   |
| <i>Cheddar cheese</i>                    | 1-2ps      |  |   |
| (2) <i>Mozzarella cheese</i>             | 15g        |  |   |
| <b>&lt;&lt;&lt; Garnish &gt;&gt;&gt;</b> |            |  |   |
| <i>Sour cream</i>                        | some       |  | * 랩을 이용해서   |
| <i>Dijon mustard</i>                     | some       |  |   |
| <i>Coriander leaves</i>                  | some       |  |   |

#### B. Beef Burrito

##### B-1. Tomato Salsa

|                                |      |  |  |
|--------------------------------|------|--|--|
| <i>Tomato whole/can</i>        | 120g |  | 브리또 1인/ 한개씩 만들 것\<br><br>토마토 소스는 2인 1조 |
| <i>Onion chopping</i>          | 20g  |  |  |
| <i>Garlic chopping</i>         | 4g   |  |  |
| <i>Jalapeno chopping</i>       | 8g   |  |  |
| <i>Coriander leaf chopping</i> | 2g   |  |  |
| <i>Olive/Black chopping</i>    | 4g   |  |  |
| <i>Pure olive oil</i>          | 20ml |  |  |
| <i>Lemon juice</i>             | 4ml  |  |  |
| <i>Salt &amp; Pepper</i>       | some |  |  |
| <i>Sugar</i>                   | some |  |  |
|                                |      |  |  |

##### B-2. Beef Burrito Filling

|   |         |           |                       |
|---|---------|-----------|-----------------------|
| <i>Oil</i>                                  | 20ml    |           |                       |
| <i>Ground Beef</i>                          | 80-100g |           | 1인당 80g씩 배분           |
| <i>Garlic choppig</i>                       | 5g      |           |                       |
| <i>Onion small dice</i>                     | 15g     |           |                       |
| <i>Tomato small dice</i>                    | 15g     | 1인당 1/8ea |                       |
| <i>Ppaprika small dice</i>                  | 15g     |           |                       |
| <i>Jalapeno chopping</i>                    | 2-3ps   |           |                       |
| <i>Tomato paste</i>                         | 5g      |           |                       |
| <i>Cooked Rice</i>                          | 60g     |           | * 밥을 1kg만 해놓을 것(밥통에서) |
| <i>Water</i>                                | 30-40ml |           |                       |
| <i>Quesadilla &amp; Burrito "Seasoning"</i> | some    |           |                       |
|   |         |           |                       |

|  |      |  |           |
|--|------|--|-----------|
| <i>Tortilla (8-inch)</i>                 | 1ps  |  |           |
| <i>Mozzarella cheese</i>                 | 30g  |  |           |
| <b>&lt;&lt;&lt; Garnish &gt;&gt;&gt;</b> |      |  |           |
| <i>Sour cream</i>                        | some |  | * 랩을 이용해서 |
| <i>Dijon mustard</i>                     | some |  |           |
| <i>Coriander leaves</i>                  | some |  |           |
| <i>Tomato Salsa</i>                      | some |  |           |

## ◆ Cooking Method ◆

### 1. 케사디아(Quesadilla)

- \* 멕시코를 대표하는 간편 음식으로, 토르띠야(Tortilla) 사이에 치즈와 다양한 재료를 넣어 구운 요리(일명, 멕시코 피자)
- \* 모짜렐라, 체다 치즈가 녹아내리며 고소한 풍미를 내는 것이 특징이며, 닭고기, 소고기, 야채 등을 넣음
- \* 멕시코 북부지역에서 발달하였으며, 간편한 한 끼(스낵), 샐사, 샤워크림, 과카몰리와 함께 제공됨
- \* 스페인어 "Queso(케소)" = 치즈 " -adilla" = 작은 것 ----> "작은 치즈 요리"란 뜻



### 2. Beef Burrito(비프 브리또)

- \* 토르띠야에 고기, 쌀, 콩, 채소, 치즈 등을 넣고 말아 만든 멕시코 요리
- \* 휴대와 섭취가 편리하여 멕시코와 미국 남서부 지역에서 인기가 있음
- \* 스페인어 "Burro" = 당나귀, "Burrito" = 작은 당나귀  
----> 재료를 가득 담아 말아 놓은 모습이 당나귀가 짐을 지고 있는 모습과 비슷하다고 하여 붙여진 이름
- \* 다양한 재료 응용 가능하며, 휴대가 편리한 스트리트 푸드

