

실습 과목/교수 :

서양조리실습

이기성(교수)

수업 일(분반) :

2026년 9월 22일 (화)

2026년 9월 24일 (목)

인원 및 수업시간 :

11반 ▶ 6조(학생)+1조(교수)

TUE ⇒ Time: 09:00 ~ 13:00

12반 ▶ 6조(학생)+1조(교수)

WED ⇒ Time: 14:00 ~ 18:00

음식 작품 :

(검사 후 시식 할 것!!!)

"1인당 1작품"



목원대학교

MOKWON UNIVERSITY

실습명 :

A. Crouton(=Croûte) B. Melba Toast

C. Potato soup with cheddar cheese and le

D. Butter & Egg Baguette

Ingredients	1 Q'ty (1인분)	Order Q'ty (주문량)	Standard & Remark
A. Crouton(=Croûte)(Size: 1.5cm*1.5cm) B. Melba Toast(Size: 2cm*7cm)			
White bread	2ps		* Broil under the salamander "Melba+Crouton"
Butter	20g		
Garlic	1ps		
Parsley Dried	some		
Chicken Base	some		
Corn Oil	some		
C. Potato soup with cheddar cheese and leek "2인 1조"			
Chicken Stock(=consommé)			
Chicken bone	330g	1ps	*Bake the chicken bones at 200°C for 20 minutes.
Boiled chicken breast	10g		
Leek Green	30g		
Carrot	20g		
Onion	30g		
Clove	3-4ps		
Whole pepper	4-5ps		
Garlic whole	2ps		
Bay leaves	2ps		
White wine(=SUJU)	40ml		
Water	1500ml		
Roux			
Flour	120g		
Butter	100g		
Oil	5ml		

Potato Soup Cooking			
Potato peelings	100-130g(1ea)		
Leek(white part)	20g		
Onion	20g		
Bacon	1ea		
White wine(=SUJU)	20ml		
Chicken stock	100ml		
Milk	120ml		
Whipping cream	40ml		* 마지막에 넣어 풍미를 올려준다.
Cheddar cheese	1ea		* Add flavor at the end
Salt & Pepper	some		
Pork fat	10g		
Garnish			
Boiled chicken breast cube(small)	6g		
green onion	some		
D. Butter & Egg Baguette			
French baguette(Cutting 2cm)	6ps		*분배하지 말 것!!
Butter refine	100g		
Sugar	20g		
Egg yolk	1ea		
Oil	10ml		
salt	some		

◆ Cooking Method ◆

1. 루(Roux)

- * 농도는 음식의 점도나 밀도의 정도로 농도를 맞추는 재료로 루, 전분(Starch), 뽕르마니에(Burre manie), 버터(Butter), 계란 노른자(Egg yolk), 야채튀레(Vegetable puree), 크림(Cream), 피(Blood), 등으로 은식의 완성도를 높여주고, 상품의 가치를 높여줌.(맛과 가미, 질감, 온도 유지, 색상 제공, 표면의 윤기)
- * 루는 농도를 맞추는 가장 대표적인 형태로 밀가루와 버터의 혼합물(1.2 : 1)의 비율
 - ① Pale Roux - 살짝 볶음 거친의 질감(갑자기 사용할때 아이보리 색상 계열의 소스와 스톡에 사용함)
 - ② White Roux - 색상은 하얗지만, 패일 루보다 오래 볶아 고소한 맛이 남(화이트 계열의 소스와 크림스프에 사용함)
 - ③ Blond Roux - 화이트 루보다 오래 볶아 고소한 맛이 강하지만 묽어지는게 특징임(벨루테 스프나 소스에 사용함)
 - ④ Brown Roux - 갈색의 브라운 루는 고소한 맛과 향이 강함(브라운 계열의 소스에 사용함)
- * 뽕르마니에(Beurre manie): 부드러운 버터에 동량의 밀가루를 반죽한 것으로 소스에 섞어 완전히 녹을 때까지 저어줌
- * 루(Roux)를 "차가우면 - 뜨거우면", "뜨거우면 - 차가우면" ☞ 너무 오래 끓이면 분리현상이 일어남

2. Potato Soup

Nothing beats a steaming bowl of Leek and Potato Soup on a cold day. And with the addition of cheese,

my gluten free leek and potato soup recipe is the ultimate comfort food. Simple to make, perfect for batch cooking and freezing, and oh-so-good.

Why choose this recipe? This is not just any Leek and Potato Soup. My recipe doesn't feature heavy cream, but it also has the addition of cheese to give it an extra boost. Deliciously gluten free!



Pure comfort food, this creamy potato cheese soup is kicked up a notch with crumbled bacon to top it off. Simple ingredients include potatoes, extra sharp cheddar cheese, milk, onion, garlic, and broth.

Ingredients You Will Need



