

수업일 :
 실습 과목 :
 인원 및 수업시간 :
 음식 작품 :

매주 수요일
 아시아조리실습, 이기성(교수)



1인당 실습: (11명+11명) 11반(09~13시), 12반(14~18시)

개인당 1작품씩 완성품 제출할 것(검사 후 시식 할 것!!!)



실습명 :

1인 1작품 제출

1인 1작품 제출

1. 팟타이 (Pad Thai, ผัดไทย)

2. 뽕암국 (Tom Yum, ต้มยำ)

Ingredients	1 Q'ty (1인분)	Order & Divide (인당/배분)	Standard & Remark
1. 팟타이 (Pad Thai, ผัดไทย)			
A. 재료준비			
쌀국수(넓은 면)	150g		* 쌀국수는 전날에 미리 불려 놓는다.
달걀	1ea		
새우(시바)	10-12ps		
오징어 슬라이스(채)	50-60g		
두부(기름에 튀겨서 준비+전분)	50g		* 1.5CmX1.5Cm크기로 절단
다진마늘	10g		
쪽파	10g		
숙주	60g		
샐롯(또는 양파)	60g		
B. 소스			
타마린드 페이스트	30g		
피시소스	30g		
팜슈가 또는 설탕	25g		
굴소스	10g		
정종 또는 소주	15ml		
아이미	some		
물 또는 육수	100ml		
C. 고명			
땅콩 분태(한번 볶아서)	10g		
고추가루	some		
고수	some		

2. 뽕얌국 (Tom Yum, ต้มยำ)

A. 재료준비			
새우(31-31새우)	5ps		[태국의 음식 대비] * 남콘 스타일(진하다는 뜻) - 걸쭉한(진한) 국물/코코넛 밀크 * 남사이 스타일(쌀국수=남사이, 맑은 물=사이) - 맑은 국물/ 코코넛(x)
오징어	60g		
표고버섯	1ps		
갈랑가(=생강)	10g		
레몬글라스	1대		
카피르라임	4ps		
태국고추(=베트남고추)	5ps		<Chicken Stock> Water 500ml Chicken Stock(Meggi) 10ml Garlic Choppig 5g(1ea) SUJU 50ml
샬롯 또는 양파	1ps		
토마토	1/4ea		
육수(야채 또는 치킨스탁)	600ml		
B. 소스			
피시소스	30ml		
남프릭파오	15-20g		
굴소스	5-10g		
라임/Fresh	20ml	라임 1ea--> 8등분	
코코넛밀크	15-30ml		* 남콘 스타일은 약 200ml 이상 넣음
C. 고명			* 크림층+물층 섞어서~~~
고수	some		

◆ Cooking Method ◆

1. 팟타이(Pad Thai, ผัดไทย)

‘팟(Phad, ผัด)’은 볶다, ‘타이(Thai, ไทย)’는 태국식이라는 뜻 → 태국식 볶음요리 또는 태국식 볶음면이라는 의미함

일반적으로 쌀국수 면, 새우 또는 닭고기, 달걀, 숙주, 부추, 두부, 땅콩, 타마린드 소스를 넣어 볶아 만듦

팟타이는 태국 길거리 음식 가운데 가장 세계적으로 잘 알려진 메뉴이며, 단맛·신맛·짭맛·감칠맛이 조화를 이루는 것이 특징임

비교적 근대에 대중화된 태국 음식으로 알려져 있으며, 20세기 전반 태국 정부가 국민 음식으로 장려하면서 널리 퍼졌음

중국식 볶음면 기술과 태국 고유의 소스·향신료·새콤달콤한 맛의 조합이 결합하여 현재의 팟타이 형태로 발전한 음식

[팟타이의 음식 맛 특징]

- 쌀국수 면을 사용하며, 타마린드를 사용해 독특한 새콤한 맛을 냄
- 피시소스소 짭맛과 감칠맛을 더하며, 여기에 팜슈가 또는 설탕으로 은은한 단맛을 줌
- 땅콩 분태와 숙주로 식감을 아삭아삭하게 풍미를 내어줌

단맛 + 신맛 + 짭맛 + 고소함 + 불향이 균형 있게 어우러진 태국식 면요리



2. 퐁얌국 (Tom Yum, ต้มยำ)

퐁얌국은 태국을 대표하는 새콤하고 매콤한 국물 요리

퐁(Tom, ต้ม)은 끓이다, '얌(Yum, ยำ)'은 신맛과 매운맛을 조화롭게 섞다라는 의미를 가짐

즉, 퐁얌은 향신료와 허브를 넣어 끓인 새콤매콤한 스프

가장 유명한 형태는 퐁얌궁(Tom Yum Goong)으로, 새우가 들어간 퐁얌국이며, 외에도 닭고기, 생선, 버섯 등을 넣음

퐁얌은 태국 중부 지역에서 발전했으며, 태국의 풍부한 허브 문화와 수상 환경, 해산물 식문화가 반영된 요리

퐁얌은 단순한 국이 아니라 태국의 향신 채소와 허브를 가장 잘 보여주는 음식 중 하나

[퐁얌국 음식의 특징]

- 새콤하고 매콤하며, 허브 향이 매우 강함
- 맑은 국물형과 코코넛 밀크형의 두가지가 있음.
- 새우, 버섯, 닭고기, 해산물 등의 다양한 재료와 잘 어울림.

레몬그라스의 상쾌함, 갈랑가의 독특한 향, 카피르라임 잎의 시트러스 향이 어우러져 태국 음식 특유의 매력

