실습 과목/교수 :	**서양조리실습**	이기성(교수)
수 업 일(분반) :	**2026년 10월 27일 (화)**	**2026년 10월 29일 (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!!!)	**★ 1인 1작품 완성 ★**
***실습명 :	***Egg Dish, Scrambled egg, Omelet, Boiled egg, Poached egg***	
	써니사이드(1알) 1번, 오버이즈(1알) 1번, 오버하드(1알)	
	포칭 에그(1알) 1번, 오믈렛(18알) 6번	

목원대학교 MOKWON UNIVERSITY

MOKWON

▩ 주의 사항(실습 배분) ▩

* 계란(개인당): 22알, 튜브병에 식용유 가득채워 넣기, 교수시연(계란 필요수량: 14알)

Ingredients	1 Q'ty (1인분)	Order Q'ty (주문량)	Standard & Remark
(A). Egg Dish			
① Sunny side up			
② Over easy (=Rare)			
③ Over medium (=Medium)			
④ Over hard (=Well done)			
⑤ Tern over egg (=Very well done)			
(B). Scrambled egg			
(C). Omelet			
① Spanish Omelette			
② Cheese omelette			
③ Denver omelette (=Western omelette)			
④ Souffle omelette			
⑤ Egg frittata			
⑥ Tortilla de Patatas			
(D). Boiled egg			
Rare(5"M), Medium(7"M), Well done(10"M)			
(E). Poached egg			
Egg	1ea	**X 2 배**	
Salt	10g		
White Vineger	30ml		
White wine	30ml		
Water	1000ml		

◈ Cooking Method ◈

Order : How would you like your egg?

* Sunny Side Up : 윗면은 거의 익히지 않은 상태로 제공
* Over Easy : 써니 싸이드 업 상태에서 한 번 뒤집어 윗면을 살짝 더 익힌 상태
* Over Medium : 오버 이지 상태에서 달걀노른자를 반 정도만 익힌 상태
* Tern oevr egg : 오버 미디엄 상태에서 달걀노른자까지 모든 익힌 상태
* Over Hard : 양면 다 바싹 지지듯이 익힌 상태 또는 그런 계란을 노른자까지 터뜨려 익힌 것
* Scrambled Egg : 달걀과 우유+휘핑크림을 섞어 만든 계란요리
  ① Soft Scrambled Egg ② Hard Scrambled
* Omelet : 달걀을 푼 것에 여러 가지의 채소, 치즈, 햄, 버섯 등을 첨가한 계란요리
* Boiled Egg : 삶은 계란, 소금물(O) & 식초(x) / 시간의 중요성(몇분?)
  ① Soft Boiled Egg ② Hard Boiled Egg
* Poached Egg : 수란, 물+소금+식초+와인



Spanish Omelette(Original)



Spanish Omelette(Basic) / Local



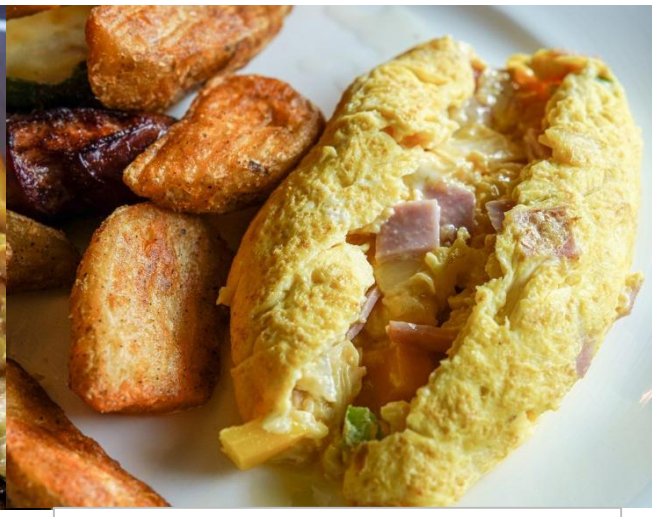
Cheese Omelette(Original)



Cheese Omelette(Korea Style)



Denver Omelette(Original)



Denver Omelette(Korea Style)





Souffle Omelette(Original)





Egg frittata (Original)



Tortilla de Patatas (Original)