실습 과목/교수 :	서양조리실습	이기성(교수)
수 업 일(분반) :	2026년 11월 10일 (화)	2026년 11월 12일 (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 :	① Grilled Cajun Chicken Legs and wing	② tulips Herb Fritters
	③ Chicken Legs Roll "Chicken Galratin"	
	④ Chicken Noodle Soup	

목원대학교 MOKWON UNIVERSITY

MOKWON

▩ 주의 사항(실습 배분) ▩

빵가루, 주끼니, 대파, 당근 식재료 분배(X), 로즈마리는 물에 담그어 살리기, 통닭 개인당 1마리 지급할 것

Ingredients	1 Q'ty (1인분)	Order Q'ty (주문량)	Standard & Remark
Chicken dishes by part			
Chicken whole (9호)	850-900g	개인당 1마리	닭가슴살(뼈 붙어 있는 것)은 1ps "진공포장"해서 냉동고로 저장할 것
Bone knife			
			*** 이름 반드시 적을 것***
① Grilled Cajun Chicken Legs and wing tulips, Hot vegetables			
Chicken Leg	150-160g	1ps	
Chicken Wing	50g	1ps	
Cajun power	2g		
Paprika power	2g		
Garlic chopping	2g(1/2ea)		
Chicken Base	1g		
White wine(SO-JU)	5ml		
Oil	15ml		
Salt & pepper	some		
<<< ***Hot Vegetable*** >>>			
Mini potatoes	2ps(60g)		⇒ 1/2 cut mini potatoes
Oil	15ml		
Crushed pepper			
Salt	some		
Mini pumpki	80g(3ps)		⇒ Cut into bite-sized pieces
Paprika power	some		
Lemon Juice	some		
Sugar	some		
Honey	some		
Oil	15ml		
Crushed pepper	some		

Salt	some		
******Garlic whole******	2ps(8g)		
Oil	15ml		
Crushed pepper	some		
Salt	some		
Roesmary fresh	1ps		**⇒ Prepare by soaking in water**

② Tulip Herb Fritters **<Snacks to go with alcohol>**

Chicken Tulip	50g	**1ps**	
Chicken Wing	55g	**1ps**	
Cajun power	2g		
Paprika power	2g		
Garlic chopping	2g		
Batter mix(Tonkatsu frying powder)	some		
Breadcrumbs	some		
White wine(SO-JU)	5ml		
Oil	15ml		
Salt & pepper	some		
Balsamic Reduction	some		
Green Herb Oli	some		* 냉장고에서 해동할 것

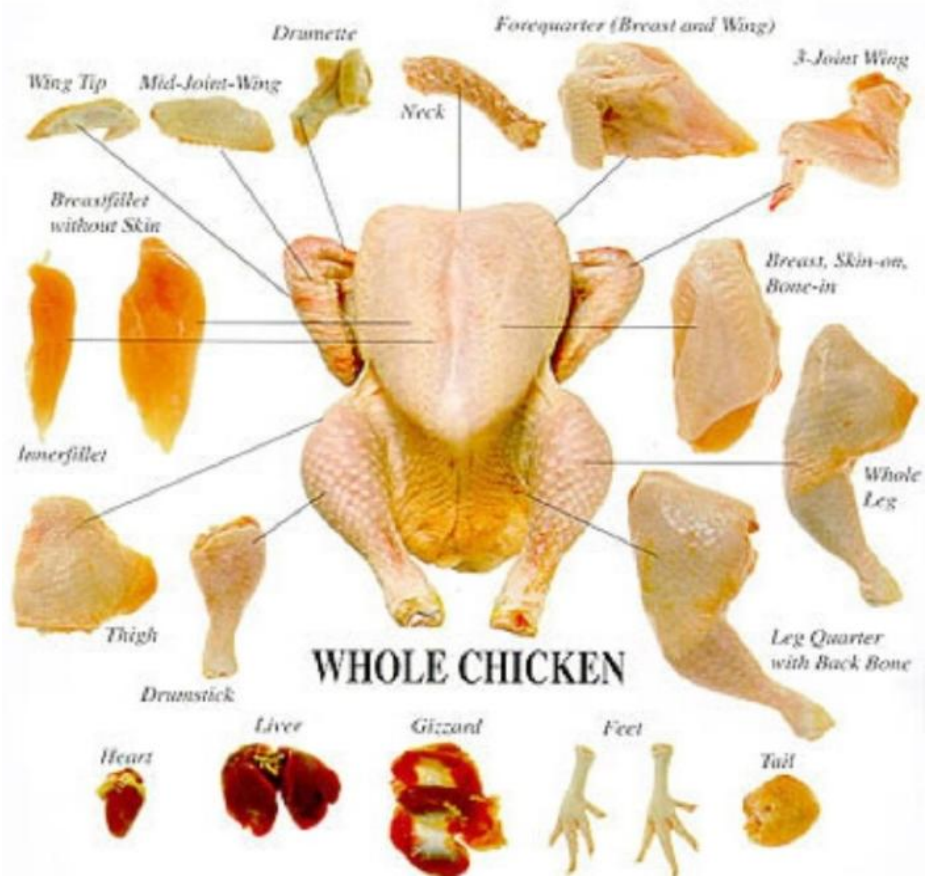
③ Chicken Legs Roll "Chicken Galratin" **<Appetizer>**

Chicken Legd Skin	150-160g	**1ps**	**⇒ 랩에 감아싸서 이쑤시개로 꽙인 후에~**
Pimento green OR Red Sliced	4g	**조별 1/2개**	**25분간 삶아 준다.**
Boiled Rice	4g		**⇒ 미리 밥통에 밥을 해놓기(600g 재서)**
White wine(SO-JU)	10ml		
Garlic whole slice	1ps		
ginseng sprouts			*** 인삼은 물에 잠깐 담구어 놓기**
Salt & Pepper	some		

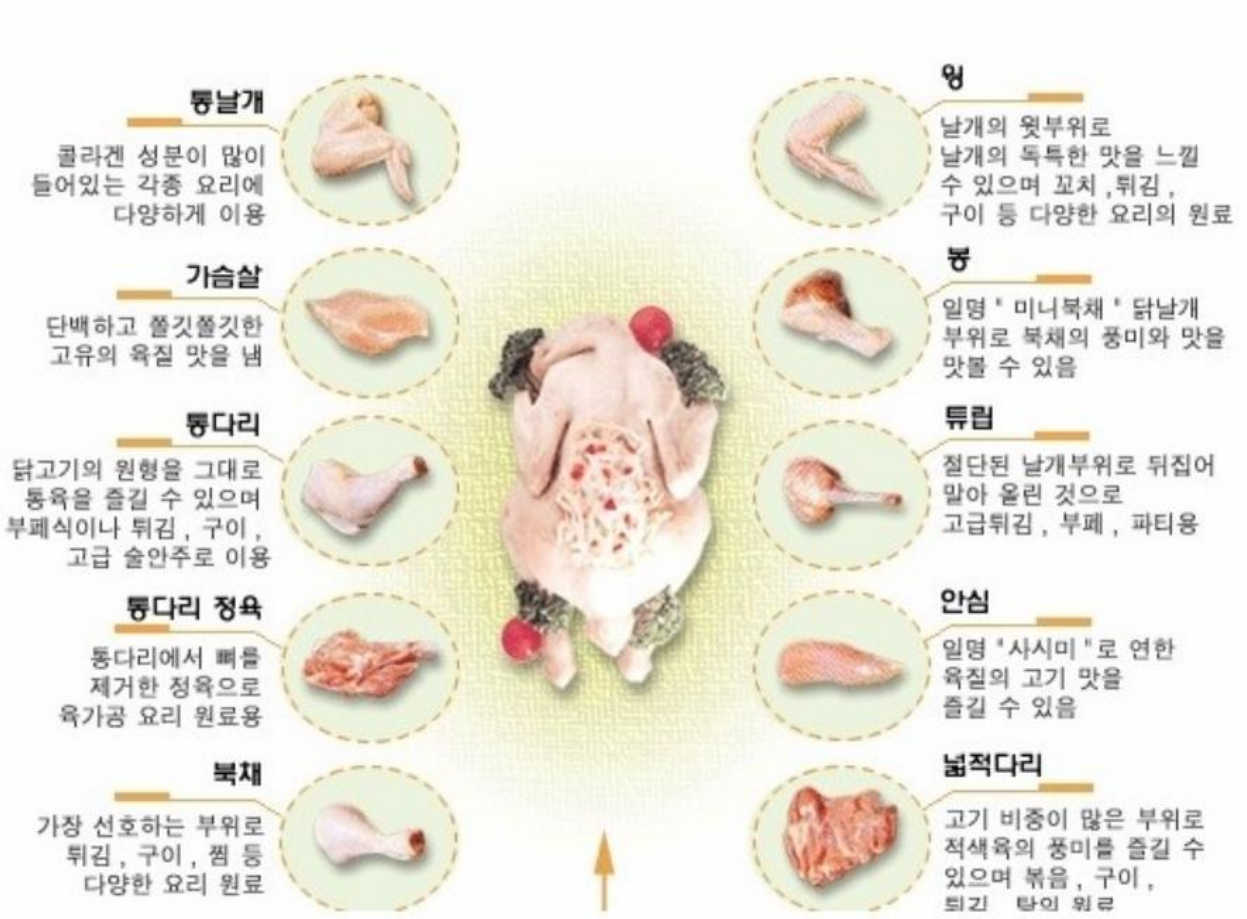
< Clear chicken stock → "Chicken Galratin" >

Chicken bone(Skin out)	100g		* 닭뼈 ---> 치킨스탁
Chicken Legs Roll "completion"	1ps		* 닭가슴살도 같이 삶아 준다(3번)
Pepper whole	1g		
Bay leaf	2ea		
White vegetable(Onion)	10g		
White vegetable(Leek)	10g		
White vegetable(Garlic)	2ps		
White win(SO-JU)	30ml		
Water	2000ml		
Chicken base(=Magi Chicken stock)	2g		

Salt & Pepper	some		
④ Chicken Noodle Soup	**<Soup>**		
Chicken breast shred	150-160g	**1ps**	* 닭가슴살을 삶아서 찢어 놓는다(식힌 후에)
Chicken stock (3번)	250ml		
Leek white Sliced	20g		식재료 분배하지 마세요
Zucchini Sliced	10g		식재료 분배하지 마세요
Carrot Sliced	10g		식재료 분배하지 마세요
Basil dryed	1g		
White win(SO-JU)	15ml		
Penne noodles(Boiled)	6ps		
Salt & pepper	some		



Wing tip 날개 끝
Mid-joint-wing 일반적 닭 날개
Drumette 닭 봉
Neck 목
Forequarter(breast and wing) - 앞부분 전체의 1/4
3-joint-wing 전체 날개
Chicken breast 닭 가슴살
Whole leg 장각(넙적다리살)
Leg quarter with back bone 사각(다리살)
Drumstick 닭 다리
Thigh 닭 넙적다리
Chicken tenderloin 닭 안심살


통날개
콜라겐 성분이 많이 들어있는 각종 요리에 다양하게 이용
가슴살
단백하고 쫄깃쫄깃한 고유의 육질 맛을 냄
통다리
닭고기의 원형을 그대로 통육을 즐길 수 있으며 부페식이나 튀김 , 구이 , 고급 술안주로 이용
통다리 정육
통다리에서 뼈를 제거한 정육으로 육가공 요리 원료용
북채
가장 선호하는 부위로 튀김 , 구이 , 찜 등 다양한 요리 원료
윙
날개의 윗부위로 날개의 독특한 맛을 느낄 수 있으며 꼬치 ,튀김 , 구이 등 다양한 요리의 원료
봉
일명 " 미니북채 " 닭날개 부위로 북채의 풍미와 맛을 맛볼 수 있음
튜립
절단된 날개부위로 뒤집어 말아 올린 것으로 고급튀김 , 부페 , 파티용
안심
일명 "사시미"로 연한 육질의 고기 맛을 즐길 수 있음
넓적다리
고기 비중이 많은 부위로 적색육의 풍미를 즐길 수 있으며 볶음 , 구이 ,