


날 짜	2014-03-14	튜 터	백은진
강 좌 명	[E1340/L1500]한식조리기능사(실기)		
범 위 [교 재]	ISBN 7589	한식조리기능사실기→ p80	
참 고 이 미 지			
8 달걀은 황·백지단을 부쳐 3cm×0.2cm×0.2cm로 채 썰고, 실고추는 1.5cm로 잘라 두고, 잣은 반으로 갈라놓는다.			
오 류		수 정	
3cm × 0.2cm × 0.2cm		2cm × 0.2cm × 0.2cm	

날 짜	2014-03-14	튜 터	백은진
강 좌 명	[E1340/L1500]한식조리기능사(실기)		
범 위 [교 재]	ISBN 7589	한식조리기능사실기→ p81	
참 고 이 미 지			
<div>요구사항</div> <p>주어진 재료를 사용하여 다음과 같이 호박선을 만드시오.</p> <ol style="list-style-type: none">1. 애호박은 길이로 반을 갈라서 4cm 길이로 어슷썰기를 한 후 3번 칼집을 넣으시오.2. 황·백지단, 석이버섯, 실고추, 실백은 고명으로 완성된 호박선 위에 얹으시오.3. 각 고명의 폭은 0.1cm, 길이는 2cm 정도로 잣은 반으로 쪼개어(비늘 잣) 석이버섯과 함께 고명으로 사용하시오.4. 완성된 호박선을 2개 이상 제출하시오.5. 겨자장을 곁들이시오. <p>※ 호박을 열십(+)자로 칼집을 내어 제출하는 경우는 오작으로 처리</p>			
오 류		수 정	
폭은 0.1cm, 길이는 2cm		폭은 0.2cm, 길이는 2cm	

날 짜	2014-04-18	튜 터	백은진
강 좌 명	[E1606/L1502] 한식조리기능사 실기		
교 재 [ISBN 7589]	한식 조리기능사 실기→ p41 [만드는 방법]		
참 고 이 미 지			
 <ol style="list-style-type: none"> 1 미지근한 물에 불린 표고버섯은 길이 3cm×0.3cm×0.3cm로 채 썰고 간장, 설탕, 참기름으로 밑간을 한다. 2 소고기는 잘게 다진 후 간장, 참기름, 후추, 다진 파와 마늘, 깨소금으로 밑간을 한다. 3 쌀은 물에 불려 물기를 뺀 후 반 정도의 찐라기로 만든다. 4 냄비에 참기름 1/2큰술을 넣고 소고기와 버섯을 볶다가 쌀을 넣고, 충분히 볶아지면 물을 쌀의 5~6배로 넣고 끓인다. 5 간장과 소금으로 간을 맞춘다. 6 완성그릇에 담아낸다. 			
오 류		수 정	
~간장, 설탕, 참기름으로 밑간을 한다.		~간장, 참기름으로 밑간을 한다.	