

# 강 의 계 획 서

교과목	양식조리실습 II	구분	이론1 - 실습4	학점	3	담당 교수	
학과		저자	이권복	출판사	백산	교재명	메뉴플래닝
<b>학습 목표</b>	<p>서양조리의 지리적, 역사적 배경으로 한 다양성을 근거로 다양한 요리를 만들기 위해 식재료를 배움으로써 각종 서양 요리 이론과 실기 위주의 교육을 함으로써 산업기사 취득 및 취업 교육을 목적으로 한다.</p> <p>1.채소를 이용한 각종 가니쉬 이론과 실제, 감자 요리의 다양성, 면 요리의 특성과 종류 등 교육 한다                  2.연어와 참치, 달팽이 등을 이용한 에피타이저 등을 응용한 요리 등을 학습을 한다.                  3.각종 식재료를 이용한 스프 만들기과 이를 응용한 스프와 각종 가니쉬 만들기를 교육한다.                  4.가금류, 육류, 해산물재료를 이용한 조리방법과 퍼프페이스트류와 같은 각종 도우로 익히는 방법을 교육한다.                  5.소스의 기본을 교육하여 육류, 해산물등과 어울려 맛을 내는 교육한다.</p>						
주	강의 일자	학습주제	강의 내용	평가방법 및 실습내용	학습준비물	비 고	
1		육류, 가금류에 관한 이론 소스의 이론	강의 세부 내용 ①육류와 가금류 부위별 용도별 설명 ②소스의 기본원리와 파생소스	질의 및 응답	1. Master Cuisine 2. Menu planning	p.88 p.98	
2		Assorted Canape with garnish (각종 카나페 만들기과 모양내기과 맛)	강의 세부 내용 ①Baby Squid with Apricot and Caviar ②Fresh Mozzarella Cheese with Tomato ③Shrimp Canape 등 만들기, 모양내 담기 각 과정별 위생과 맛, 시간을 관리할 수 있다	실습준비 작품과정 작품완성도	1. Menu planning	p.88 91	
3		Tunna carpaccio, Roast Duck Breast (카파치오와 오리가슴살 요리)	강의 세부 내용 ①샐러드 부케 만들기과 참치 굽기 ②타르타르 만들기과 드레싱 만들기 ③구운 오리가슴살과 비가라드 소스 각 과정별 위생과 맛, 시간을 관리할 수 있다	실습준비 작품과정 작품완성도	1. Master Cuisine	p.222 p.251	
4		Salmon Crab Meat, Seafood Salad Beef Stroganof (연어를 만들기 스트로가노프 만들기)	강의 세부 내용 ①계살로 속을 채운 연어와 토마토 샐사 ②필라프 라이스 만들기 ③ 쇠고기 스트로가노프 굽기와 소스 각 과정별 위생과 맛, 시간을 관리할 수 있다	실습준비 작품과정 작품완성도	1. Master Cuisine	p.225 p.244	
5		Pumpkin Soup Lobster Thermidor (바다가재 요리과 단호박 스프 만들기)	강의 세부 내용 ①단호박 스프 만들기과 가니쉬 ②바다 가재 다듬기와 포칭, 바다가재소스 각 과정별 위생과 맛, 시간을 관리할 수 있다	실습준비 작품과정 작품완성도	1. Master Cuisine	p.234 p.252	
6		Poached Scallop, Red Snapper with Herb Sauce (관자, 적도미 사전 작업과 요리)	강의 세부 내용 ①잔과 올리브비네가 관자와 새우 ②허브 소스를 곁들인 도미구이 각 과정별 위생과 맛, 시간을 관리할 수 있다	실습준비 작품과정 작품완성도	1. Master Cuisine	p.237 p.255	
7		Chicken Consome Crust Dough, Skewer (치킨 해체작업과 응용 요리기법)	강의 세부 내용 ①치킨콩소메 스프 만들기과 도우 싸서 오븐에 ②굽기와 가니쉬 후라이드 라이스와 태국식 꼬치 각 과정별 위생과 맛, 시간을 관리할 수 있다	실습준비 작품과정 작품완성도	1. Master Cuisine 2. Menu planning	p.238 p.307 <b>과제1</b>	
8			<b>중간고사</b>				

주	강의일자	학습주제	강의 내용	평가방법 및 실습내용	학습준비물	비고
9		Tomato cheese Chicken Galatine, Cordon blue (닭을 이용한 갈라틴 및 코르동 블루요리)	강의 세부 내용 ①토마토 모짜렐라 치즈에 페스토치킨 뼈바르기와 말아서 굽기 자르기 ②치킨 코르동 블루에 시금치누들에 소스 각 과정별 위생과 맛, 시간을 관리할 수 있다	실습준비 작품과정 작품완성도	1.Master Cuisine 2.Menu planning	p.226 p.250 p.63
10		Mushroom Soup, Herb Crust Rack of Lamb (양송이슈프와 양고기크러스트 )	강의 세부 내용 ①양송이 크림 스프 ②양갈비 다듬기와 허브 묻혀 굽기 각 과정별 위생과 맛, 시간을 관리할 수 있다	실습준비 작품과정 작품완성도	1.Master Cuisine	p.230 p.241
11		Gravadiox Salmon with, Risotto (생연어 다듬기와 마리네이드, 리조트)	강의 세부 내용 ①신선한 연어손질과 그라브락스 만들기와 자르기 ②해산물 다루기와 소스와 연어 손질과 굽기와 샤프런 라이스 각 과정별 위생과 맛, 시간을 관리할 수 있다	실습준비 작품과정 작품완성도	1.Master Cuisine	p.224 p.254
12		Vichyssoise Beef Steak with, Sauce (찬 수프 만들기와 안심스테이크 다듬기)	강의 세부 내용 ①차가운 감자 스프 만들기와 소고기 ②등심 스테이크 만들기와 소스와 가니쉬 각 과정별 위생과 맛, 시간을 관리할 수 있다	실습준비 작품과정 작품완성도	1.Master Cuisine	p.231 P.242
13		Clam Chowder Porks Loin stuffed prun es with Apple sauce (조개수프 만드는 방법과 돼지등심에 속 채우기)	강의 세부 내용 ①조개 차우더 스프와 소스 ②돼지안심 다듬기와 속을 파내어 자두 채우기와 굽기와 소스, 가니쉬 각 과정별 위생과 맛, 시간을 관리할 수 있다	실습준비 작품과정 작품완성도	1.Master Cuisine	p.232 P.247 <b>과제2</b>
14		BurgundySnail Braised Snail Ravioli,Beef Steak port wine sauce (달팽이 처리방법과 소안심 다듬기와 결들이 채소와 소스)	강의 세부 내용 ①허브 버터 만들기와 달팽이 다듬기 라비오리 만들기와 마늘 크림소스 ②베이컨을 말아 구운 안심 스테이크에 와인소스 만들기 각 과정별 위생과 맛, 시간을 관리할 수 있다	실습준비 작품과정 작품완성도	1.Master Cuisine	p.223 p.246 p.248
15			<b>기말고사</b>			
<b>참고문헌</b>	황금 알을 낳는 Sauces, 기문사, 이권복,					
<b>학습평가방법 및 평가내용</b>	중 간 고 사		기 말 고 사		수시(평소) 평가	
	객관식(이론 시험)		객관식(이론 시험)		리포트 평가 (과제물, 조리기능 수시평가) 수업참여도	
<b>성적평가기준 (상대 + 절대평가)</b>	출석	중간고사	기말고사	레포트	기타 (수업참여도)	총점
	20%	30%	30%	15%	5%	100%
<b>참고사항</b>	※ 과제1.실습 레스피, 과제2.실습 레스피 (기한내에 제출할 것)					