

수업 날짜(청구일) : 2024년 11월 25일 월요일 2024년 11월 27일 수요일  
 실습 과목 : 서양조리실습, 이기성(교수)  
 실습인원 및 분반 : 월요일(11반, 13명, 6조) / 수요일(12반, 14명, 7조)  
 음식 작품 : 각 조당 음식 1개씩 제출 후 시식할 것  
 실습명 : Understanding and How to Cook Eggs for Breakfast



Ingredients	1 Q'ty (1인당)	Order Q'ty (주문량)	Unit	Standard & Remark
<b>1. Egg Dish(Omelet)</b>				
Egg(Large), 52~60g	3ea			* 개인(1인)당 계란 1판 지급
Salt & Pepper				
[ Etc.. ]				
<b>2. Scrambled egg</b>				
Egg(Large), 52~60g	3ea			
Milk	20ml			
Whipping cream	20ml			
<b>3. Egg fried(①Sunny side up, ②Over easy, ③Over medium, ④Over hard)</b>				
Egg(Large), 52~60g	4ea			
<b>4. Poached Egg &amp; Boiled Egg</b>				
Egg(Large), 52~60g	1ea			

◆ Cooking Method ◆

**Egg Dish**

*How would you like your egg?*

- Sunny Side Up : 윗면은 거의 익히지 않은 상태로 제공
- Over Easy(레어) : 썬니 싸이드 업 상태에서 한 번 뒤집어 윗면을 살짝 더 익힌 상태
- Over Medium(미디엄) : 오버 이지 상태에서 달걀노른자를 반 정도만 익힌 상태
- Over Hard(웰던): 오버 미디엄 상태에서 달걀노른자까지 모든 익힌 상태

- Scrambled Egg : 달걀과 우유+휘핑크림을 섞어 만든 계란요리  
 ①Soft Scrambled Egg ②Hard 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? )  
 ①Soft Boiled Egg ②Hard Boiled Egg

Poached Egg(수란) : 물+소금+식초+와인