



수업일 :
실습 과목 :
인원 및 수업시간 :
음식 작품 :

2025년 05월 07일 / 수요일(2학년 1반/ 19명)
유럽피언조리실습, 이기성(교수)
9조(학생)+1조(교수)



Time: 10:00 ~ 14:00

한 조당 1작품씩 완성품 제출할 것(검사 후 시식 할 것!!!)

실습명 :

- ① Grilled Cajun Chicken Legs and wing, tulips
② Chicken Legs Roll "Chicken Galratin" ③Chicken Noodle Soup
④ Grilled Chicken Breast with Ricotta Cheese and Sun-dried Tomato
☞ 현장에서 판매되는 면의 무게 160g(삶기 전 120g정도)

Ingredients	1 Q'ty (1인분)	Order & Divide	Standard & Remark
<< Chicken dishes by part >>			
Chicken whole	400~450g	개인당 1마리	
Bone knife			
① Grilled Cajun Chicken Legs and wing, tulips			
Chicken Leg	120~140g	1ps	
Chicken Wing	100g	2ps	
Chicken Tulip	100g	2ps	
Cajun power	140g		
Paprika power	2g		
Garlic chopping	2g		
Chicken Base	1g		
Oil	20ml		
Salt & pepper	some		
② Chicken Legs Roll " <u>Chicken Galratin</u> "			
Chicken Legd Skin	120~140g	1ps	
Pimento green, Red	4g		
Rice	4g		
White wine	10ml		
Garlic whole slice	1ps		
Salt & Pepper	some		

< **Clear chicken stock** → "**Chicken Galratin**" >

<i>Chicken bone(Skin out)</i>	100g	X	* 닭뼈는 별도로 모아 두세요(데미 글라스 사용)
<i>Chicken Legs Roll "completion"</i>	1ps		* 닭가슴살도 같이 삶아 준다(3번)
<i>Pepper whole</i>	1g		
<i>Bay leaf</i>	2ea		
<i>White vegetable(Onion)</i>	10g		
<i>White vegetable(Leek)</i>	10g		
<i>White vegetable(Garlic)</i>	2ps		
<i>White wine</i>	30ml		
<i>Water</i>	2000ml		
<i>Chicken base</i>	2g		
<i>Salt & Pepper</i>	some		

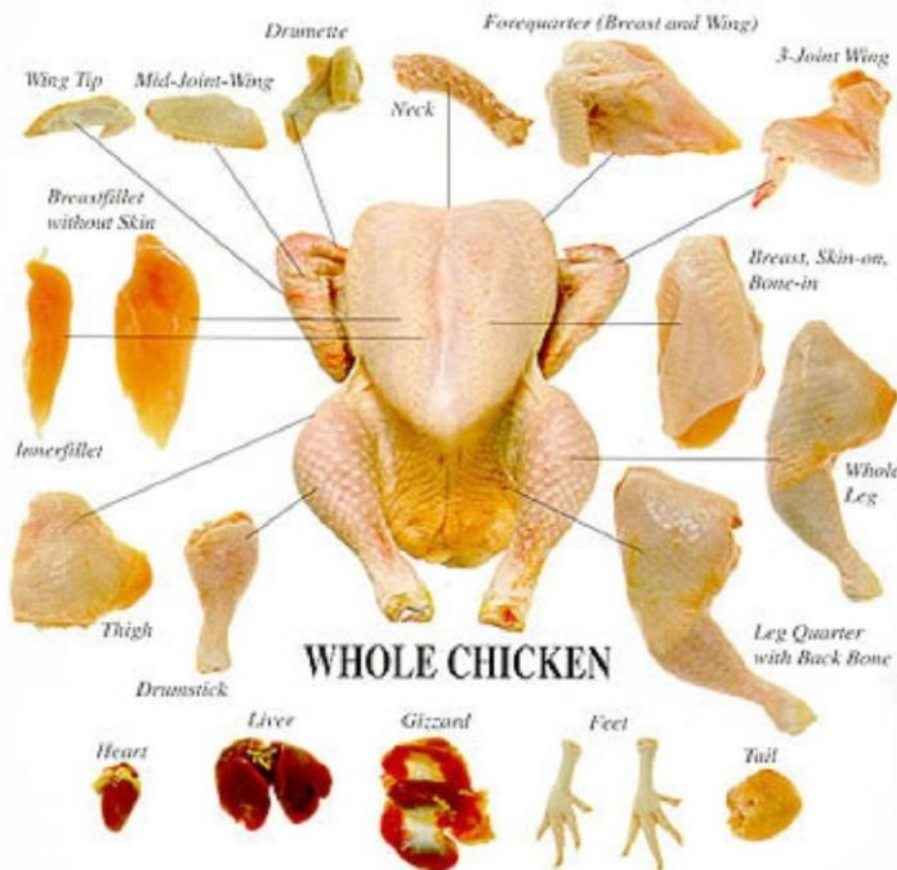
③ **Chicken Noodle Soup**

<i>Chicken breast shred</i>	100g		* 닭가슴살을 삶아서 찢어 놓는다(식힌 후에)
<i>Chicken stock (3 번)</i>	250ml		
<i>Leek white</i>	20g		식재료 분배하지 마세요
<i>Zucchini green</i>	10g		식재료 분배하지 마세요
<i>Carrot</i>	10g		식재료 분배하지 마세요
<i>Basil dried</i>	1g		
<i>White wine</i>	10ml		
<i>Spaghetti(Boil)</i>	4g		
<i>Salt & pepper</i>	some		

④ **Grilled Chicken Breast with Ricotta Cheese and Sun-dried Tomato**

<i>Chicken breast skin</i>	100g		
<i>Sun-dried tomato</i>	6g		
<i>Rocotta cheese</i>	4g		
<i>Salt & Pepper</i>	some		
<i>Cooking Foil</i>	1ps		

◆ **Cooking Method** ◆



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 윗부분으로 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 튀집어 말아 올린 것으로 고급튀김, 부페, 파티용

안심

일명 "사시미"로 연한 육질의 고기 맛을 즐길 수 있음

넙적다리

고기 비중이 많은 부위로 적색육의 풍미를 즐길 수 있으며 볶음, 구이, 튀김 등의 원료