

실습 과목/교수 :

서양조리실습

이기성(교수)

수업 일(분반) :

2025년 11월 4일 (화)

2025년 11월 5일 (수)

인원 및 수업시간 :

11반 ▶ 8조(학생)+1조(교수)

TUE ⇒ Time: 09:00 ~ 13:00

12반 ▶ 8조(학생)+1조(교수)

WED ⇒ Time: 14:00 ~ 18:00

음식 작품 :

한 조당 1작품씩 완성품 제출할 것(검사 후 시식 할 것!!!)



목원대학교
MOKWON UNIVERSITY

- ▶ 실습명 : ① Grilled Cajun Chicken Legs and wing ② tulips Herb Fritters
③ Chicken Legs Roll "Chicken Galratin"
④ Chicken Noodle Soup

☒ 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	850~900g	개인당 1마리	닭가슴살(뼈 붙어 있는 것)은 1ps "진공포장"해서 냉동고로 저장할 것
Bone knife			

① Grilled Cajun Chicken Legs and wing tulips, Hot vegetables

Chicken Leg	130~140g	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 >>>			
<u>***Mini potatoes***</u>	2ps(60g)		⇒ 1/2 cut mini potatoes
Oil	15ml		
Crushed pepper			
Salt	some		
<u>***Mini pumpki***</u>	80g(3ps)		⇒ Cut into bite-sized pieces
Paprika power	some		
Lemon Juice	some		
Sugar	some		
Honey	some		
Oil	15ml		

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

② Tulip Herb Fritters <Snacks to go with alcohol>

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

③ Chicken Legs Roll "Chicken Galratin" <Appetizer>

<i>Chicken Legd Skin</i>	120~140g	1ps	⇒ 랩에 감아싸서 이쑤시개로 꾀인 후에~
<i>Pimento green, Red Sliced</i>	4g		25분간 삶아 준다.
<i>Rice</i>	4g		⇒ 미리 밥통에 밥을 해놓기(800g 재서)
<i>White wine(SO-JU)</i>	10ml		
<i>Garlic whole slice</i>	1ps		
<i>Salt & Pepper</i>	some		

< Clear chicken stock → "Chicken Galratin" >

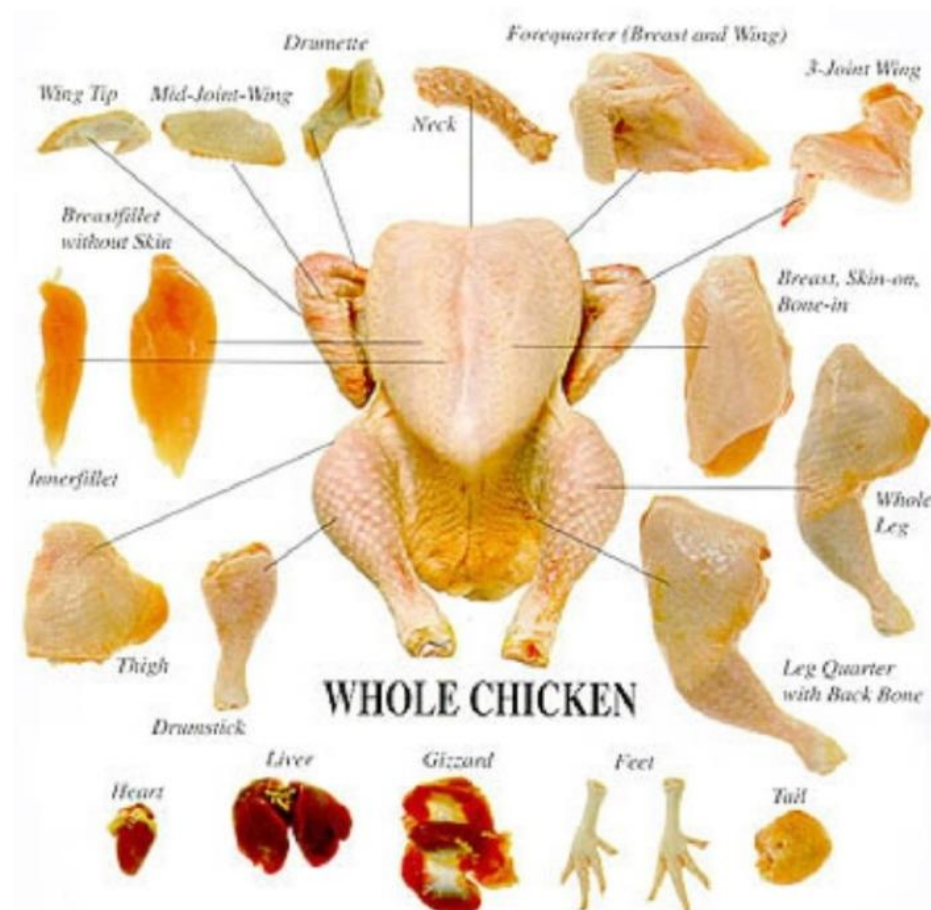
<i>Chicken bone(Skin out)</i>	100g		* 닭뼈는 별도로 모아 두세요(데미 글라스 사용)
<i>Chicken Legs Roll "completion"</i>	1ps		* 닭가슴살도 같이 삶아 준다(3번)
<i>Pepper whole</i>	1g		
<i>Bay leaf</i>	2ea		
<i>White vegetable(Onion)</i>	10g		
<i>White vegetable(Leek)</i>	10g		
<i>White vegetable(Garlic)</i>	2ps		
<i>White win(SO-JU)</i>	30ml		

Water	2000ml		
Chicken base(=Magi Chicken stock)	2g		
Salt & Pepper	some		

④ Chicken Noodle Soup

<Soup>

Chicken breast shred	130-140g	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 dried	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 낸



통다리

닭고기의 원형을 그대로 통육을 즐길 수 있으며 부패식이나 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



튀림

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, 튀김 등의 원료

