

수업일 : 매주 수요일
 실습 과목 : 아시아조리실습, 이기성(교수)
 인원 및 수업시간 : 1인당 실습: (11명+11명) 11반(09~13시), 12반(14~18시)
 음식 작품 : 개인당 1작품씩 완성품 제출할 것(검사 후 시식 할 것!!!)



실습명 : 실습조 미리 만들 것
 [1인 1작품씩]
 [1인 1작품씩]
 ① 홍카오(Hóng kǎo)
 ② 카오팟 (Khao Pad, ข้าวผัด)
 ③ 암운센 (Yum Woon Sen, ยำวุ้นเส้น)

Ingredients	1 Q'ty (1인분)	Order & Divide (인당/배분)	Standard & Remark
1-홍카오(Hóng kǎo)			
안남미	1.2kg		* 물 사용량(물 1100ml : 쌀 1.2kg)
정향	10ps		* 식용유를 발라 냉장고에 식혀준다.
시나몬스틱	1ps		* 호일을 덮고 25~30분 스팀으로 찐다(100°C)
팔각	5ps		
2-카오팟 (Khao Pad, ข้าวผัด) "기말고사 예상 문제"			
A. 재료 준비			
안남미	180g		* 찬밥으로 준비
시바새우	50g(10ps)	시바새우 3봉 N/N	
닭다리살	100-80g	80g씩 배분(N/N)	* 균일하게 사각으로 잘게 썰어줌
달걀	1ea		
토마토 찹(씨 포함)	20g	1인당 1/4ea(암운센 포함)	
다진 마늘	1e(4g)		
양파 찹	30g		
대파 찹	10g		* 마지막에 넣어 아삭한 맛을 유지(숙주, 대파)
숙주	20g		
고수 찹	고명		
B. 소스			
피쉬소스	15-20ml		
설탕	5g		
간장	5-10ml		
후추	some		
아이미	some		
굴소스	some		
레몬즙	some		* 신맛 유지(마지막)

3-얌운센 (Yum Woon Sen, ยำวุ้นเส้น)			
운센면(불린)	70-80g		* 녹두당면/ 전날에 미리 물에 불리기
			* 물에 살짝 데친다
A. 재료준비			
쭈꾸미	4ps		
홍합살	4ps		
베이비이까	3ps		
시바새우	5ps		
다진마늘	1ea(5g)		
셀러리	10g		
양파 슬라이스	20g		
토마토 슬라이스	10g		
오이 슬라이스(씨 제거)	20g		
B. 소스			
피쉬소스	30ml		
라임즙	15-20ml		
설탕	10g		
태국고추	4-5ea		
볶음땅콩	some		
고수	고명		
A(재료)를 볶은 후 B(소스)를 넣어서 만들어 준 후 운센면을 넣어 버무려 완성해준다.			

◆ Cooking Method ◆

1. 카오팟(Khao Pad, ข้าวผัด)

- * 카오팟(Khao Pad)은 태국의 대표적인 볶음밥 요리
- * “카오(ข้าว)” = 밥 / “팟(ผัด)” = 볶다 즉, "볶음 밥"이라는 뜻
- * 카오팟은 중국의 볶음에서 영향을 받음
- * 고슬한 장립종 쌀 사용하여 wok(Wok)을 활용한 고온 단시간 조리하는 음식으로서 피쉬소스, 설탕, 라임 등을 활용하여 단짠·산미의 균형을 이루는 것이 특징



2. 얀운센 (Yum Woon Sen, ยำวุ้นเส้น)

- * 녹두 전분으로 만든 당면은 동남아 및 중국 남부에서 널리 사용
- * 얀운센은 태국의 대표적인 샐러드 요리로, 녹두 당면(운센)에 해산물, 육류, 채소를 더하고 피쉬소스·라임즙·설탕·고추로 만든 소스를 버무린 **매콤·새콤·짭짤한 복합** 풍미의 혼합 샐러드

“얀(Yum)” = 매콤새콤하게 버무리는 태국식 샐러드

“운센(Woon Sen)” = 녹두 당면

