



Cook Piscine

Day 00

Summary: 이 문서에서는 42 Cook Piscine 과정의 모듈 Day 00에서 학습하는 주제를 다룹니다. @ 42.

Contents

I	개요	2
II	Foreword	4
III	Exercise 00 : 계란찜	5
IV	Exercise 01 : 콘샐러드	6
V	Exercise 02 : 겉절이	7

Chapter I

Instructions

- 오직 이 페이지만 참고해야 합니다. 소문은 믿지 마세요.
- 간장, 설탕, 파, 다진 마늘, 후추, 깨, 참기름, 물, 식용유는 언제든 사용 가능합니다.
- 반드시 기본 재료만 사용할 필요는 없습니다.
- 모든 연습 문제의 과제물을 제출할 때는 제출 절차를 따라야합니다 .
- 제출하신 과제물은 학우들끼리 서로 확인하고 평가하게 됩니다.
- 추가로, Moulinette라는 프로그램도 과제물을 확인하고 평가합니다.
- Moulinette는 아주 꼼꼼하고 깬깐하게 과제물을 평가합니다. 완전히 자동화된 프로그램이기 때문에 일체의 협상은 불가능합니다. 그러니 좋지 않은 평가를 받고 실망하고 싶지 않다면 최선을 다해 철저하게 과제를 수행하세요.
- Moulinette는 그다지 마음이 너그럽지 못하답니다. 표준을 따르지 않는 코드는 이해하려고 노력조차 하지 않을 겁니다. Moulinette는 norminette norminette라는 프로그램으로 파일이 표준을 따랐는지 확인합니다. 그러니까 norminette의 확인을 통과하지 못하는 과제물을 제출한다는 건 어리석은 일이겠죠?
- 연습 문제는 난이도에 따라 쉬운 문제에서 어려운 문제 순으로 짜여 있습니다. 앞 단계 문제의 과제물이 완벽하게 작동하지 않으면 난이도가 더 높은 문제는 아무리 잘 완료했다 하더라도 평가에 반영되지 않습니다.
- 사용이 금지된 함수를 사용하는 것은 부정 행위로 간주됩니다. 부정 행위는 -42 점을 받게 되며, 받은 점수는 절대 조정이 불가능합니다.
- 프로그램을 제출해야 하는 연습 문제의 경우 main() 함수만 제출하면 됩니다.
- Moulinette는 -Wall -Wextra -Werror 플래그를 지정하여 컴파일하며 gcc를 사용합니다.
- 프로그램이 컴파일되지 않으면 0점을 받게 됩니다. .
- 각 장의 주제에서 정한 파일 이외의 어떠한 파일도 디렉토리에 남겨 두어서는 안 됩니다.
- 질문이 있으신가요? 오른쪽 학우에게 물어보세요. 아니면 왼쪽 학우에게 물어보세요.

- Google / man / the Internet / ...를 참고하세요.
- 인트라넷의 포럼에서 ‘C Piscine’ 파트를 참조하거나 Slack의 Piscine 채널을 확인해 보세요.
- 예시를 꼼꼼히 살펴보세요. 주제에서 명시적으로 언급되지 않은 세부적인 사항에 대한 힌트를 얻을 수도 있습니다.
- 오딘의 힘으로, 토르의 힘으로! 열심히 고민해 보세요!!!



Norminette must be launched with the `-R CheckForbiddenSourceHeader` flag. Moulinette will use it too.

Chapter II

Foreword

빈센트: 파리에서 쿼터 파운더 치즈를 뭐라고 부르는지 알아?

줄스: 쿼터 파운더 치즈라고 안 한다고?

빈센트: 아니라니까, 미터법 쓰잖아. 쿼터 파운더가 무슨 뜻인지 모른다고.

줄스: 그럼 뭐라고 부르는데?

빈센트: 로얄 치즈라고 부른대.

줄스: 로얄 치즈라니. 그럼 빅맥은 뭐라고 해?

빈센트: 음, 빅맥이야 빅맥이지. 근데 ‘르’ 빅맥이라고 하지.

줄스: ‘르’ 빅맥이라. 하하하. 그럼 와퍼는?

빈센트: 몰라, 버거킹까지는 안 알아봤어.

다음 연습 문제 중 최소한 하나는 로얄 치즈와는 아무 상관이 없습니다.

Chapter III

Exercise 00 : 계란찜

	Exercise 00
	계란찜
Turn-in directory : <i>ex00/</i>	
Files to turn in : 계란찜 레시피.md, 계란찜.jpg	
Basic ingredient : 계란, 당근, 다진 대파, 간장, 소금	

- 계란찜을 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 야채를 다져서 계란과 섞고 약간의 소금과 물을 붓습니다.
- 랩을 써운 후 구멍을 뚫고 전자레인지에 돌려서 완성합니다.

Chapter IV

Exercise 01 : 콘샐러드

	Exercise 01
	콘샐러드
Turn-in directory :	ex01/
Files to turn in :	콘샐러드 레시피.md, 콘샐러드.jpg
Basic ingredient :	양파, 옥수수콘, 파프리카, 마요네즈, 머스터드, 올리브유, 설탕, 소금, 후추

- 콘샐러드를 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 양파와 파프리카를 잘게 썰어서 옥수수콘과 함께 물기를 제거하세요.
- 소스를 만들어서 물기를 제거한 야채와 옥수수콘과 섞어 완성합니다.

Chapter V

Exercise 02 : 곁절이

	Exercise 02
	곁절이
Turn-in directory :	<i>ex02/</i>
Files to turn in :	곁절이 레시피.md, 곁절이.jpg
Basic ingredient :	알배추, 부추, 고추가루, 멸치액젓, 새우젓, 다진 마늘, 물엿

- 곁절이를 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 알배추를 깨끗이 씻고, 밑동을 제거한 후 먹기 좋은 크기로 잘라줍니다.
- 배추에 물을 한 컵 뿌리고 소금에 절여줍니다. (반드시!)
- 배추를 물에 깨끗이 씻고 체에 올려 물기를 제거합니다.
- 양념장을 만들어서 부추와 함께 버무려서 완성합니다.