



# Cook Piscine

## Day 02

*Summary:* 이 문서에서는 42 Cook Piscine 과정의 모듈 Day 02에서 학습하는 주제를 다룹니다. @ 42.

# Contents

I	개요	2
II	Foreword	4
III	Exercise 00 : 부대찌개	5
IV	Exercise 01 : 미소 된장국	6
V	Exercise 02 : 멸치국수	7
VI	Exercise 03 : 수육	8

# Chapter I

## Instructions

- 오직 이 페이지만 참고해야 합니다. 소문은 믿지 마세요.
- 간장, 설탕, 파, 다진 마늘, 후추, 깨, 참기름, 물, 식용유는 언제든 사용 가능합니다.
- 레시피에 허용된 재료는 어떻게 사용하든 자유입니다.
- 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 : 부대찌개

	Exercise 00
	부대찌개
Turn-in directory : <i>ex00/</i>	
Files to turn in : 부대찌개 레시피.md, 부대찌개.jpg	
Basic ingredient : 햄, 고춧가루, 고추장, 된장, 간장, 양파, 김치, 다진 마늘, 캐찹, 체다치즈	

- 부대찌개를 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 허용된 재료를 이용해서 양념장을 만들어야 합니다.
- 대파와 양파, 햄을 먹기 좋게 손질해야 합니다.
- 양념장과 손질한 재료들을 냄비에 넣고 끓여서 완성합니다.
  - 다양한 사리를 넣을 경우 무엇이 달라져야 할까요?

# Chapter IV

## Exercise 01 : 미소된장국

	Exercise 01
	미소된장국
Turn-in directory : <i>ex01/</i>	
Files to turn in : 미소된장국 레시피.md, 미소된장국.jpg	
Basic ingredient : 두부, 미소된장, 육수팩, 미역, 팽이버섯	

- 미소된장국을 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 두부와 팽이버섯을 먹기 좋은 크기로 손질해야 합니다.
- 미역은 미리 불려서 사용해야 합니다.
- 허용된 재료를 사용해서 육수를 만들어야 합니다.
- 육수에 된장과 손질한 재료를 넣고 끓여야 합니다.

# Chapter V

## Exercise 02 : 멸치국수

	Exercise 02
	멸치국수
Turn-in directory :	ex02/
Files to turn in :	멸치국수 레시피.md, 멸치국수.jpg
Basic ingredient :	소면, 계란, 맛술, 고춧가루, 소금, 육수팩

- 멸치국수를 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 허용된 재료로 양념장을 만들어야 합니다.
- 계란지단은 가능한 얇게 만들어야 합니다.
- 소면은 덩어리지지 않아야 합니다.
- 그릇에 육수와 소면, 지단을 올려서 완성해야 합니다.

# Chapter VI

## Exercise 03 : 수육

	Exercise 03
	수육
Turn-in directory :	<i>ex03/</i>
Files to turn in :	수육 레시피.md, 수육.jpg
Basic ingredient :	돼지고기, 양파, 대파, 간장, 맛술, 쌈화탕

- 수육을 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 조리하는 동안 물이 넘치지 않고 고기가 타지 않아야 합니다.
- 고기가 모두 익었다면 건져서 먹기 좋은 크기로 썰어야 합니다.