



Cook Piscine

Day 03

Summary: 이 문서에서는 42 Cook Piscine 과정의 모듈 Day 03에서 학습하는 주제를 다룹니다. @ 42.

Contents

I	개요	2
II	Foreword	4
III	Exercise 00 : 김치찌개	5
IV	Exercise 01 : 어묵볶음	6
V	Exercise 02 : 멸치볶음	7
VI	Exercise 03 : 감자볶음	8
VII	Exercise 04 : 감자볶음	9

Chapter I

Instructions

- 오직 이 페이지만 참고해야 합니다. 소문은 믿지 마세요.
- 간장, 설탕, 파, 다진 마늘, 후추, 깨, 참기름, 식용유, 물은 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 : 김치찌개

	Exercise 00
	김치찌개
Turn-in directory : <i>ex00/</i>	
Files to turn in : 김치찌개 레시피.md, 김치찌개.jpg	
Basic ingredient : 김치, 돼지고기, 간장, 마늘, 파	

- 김치찌개를 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 마늘, 파는 얇게, 돼지고기는 한 입 크기로 썰어서 손질합니다.
- 냄비에 식용유를 두르고 돼지고기와 간장을 넣고 볶아줍니다.
- 돼지고기의 겉면이 익으면 야채와 김치를 넣고 볶아줍니다.
- 김치가 충분히 볶아지고 김치 국물이 졸여졌다면, 물을 부어서 끓여서 완성합니다.
 - 명심하세요. 물을 적게 부어서 생기는 문제는 해결 할 수 있지만, 많아서 생기는 문제는 해결할 수 없습니다.

Chapter IV

Exercise 01 : 어묵볶음

	Exercise 01
	어묵볶음
Turn-in directory :	<i>ex01/</i>
Files to turn in :	어묵볶음 레시피.md, 어묵볶음.jpg
Basic ingredient :	어묵, 양파, 대파, 청양고추, 다진 마늘, 간장, 설탕, 참기름

- 어묵볶음을 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 어묵을 끓는 물에 데치고 먹기 좋은 크기로 잘라줍니다.
- 기름을 두른 후 다진 마늘을 볶아줍니다.
- 마늘이 타기 전에 어묵을 넣고 물을 넣습니다.
- 간장, 설탕을 넣고 줄여줍니다.
- 물이 줄어들면 양파, 대파를 넣고 볶아줍니다.
- 참기름을 넣고 볶아서 완성합니다.

Chapter V

Exercise 02 : 멸치볶음

	Exercise 02
	멸치볶음
Turn-in directory :	ex02/
Files to turn in :	멸치볶음 레시피.md, 멸치볶음.jpg
Basic ingredient :	잔멸치, 땅콩, 대파, 꿀(올리고당, 물엿), 통깨, 간장, 설탕, 다진 마늘

- 멸치볶음을 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 간장, 설탕, 다진 마늘을 섞어 양념장을 만들어 줍니다.
- 팬에 식용유를 두르고 멸치를 달달 볶아줍니다.
- 땅콩을 넣고 살짝 볶다 팬의 불을 줄이고 양념장을 뿌려 볶아줍니다.
- 파, 꿀, 통깨를 넣고 섞어서 완성합니다.

Chapter VI

Exercise 03 : 감자볶음

	Exercise 03
	감자볶음
Turn-in directory :	<i>ex03/</i>
Files to turn in :	감자볶음 레시피.md, 감자볶음.jpg
Basic ingredient :	감자, 당근, 양파, 맛소금, 통깨

- 감자볶음을 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 깨끗히 씻은 감자, 당근, 양파를 채썰어 준비합니다.
- 감자의 전분이 사라질 때까지 끓는 물에 데쳐줍니다.
- 팬에 기름을 두른 후 천천히 익는 순서대로 재료를 넣고 볶아줍니다.
- 맛소금과 통깨를 넣어 완성합니다.

Chapter VII

Exercise 04 : 소불고기

	Exercise 04
	소불고기
Turn-in directory : <i>ex04/</i>	
Files to turn in : 소불고기 레시피.md, 소불고기.jpg	
Basic ingredient : 소고기, 양파, 배(사과), 대파, 당근, 팽이버섯, 간장, 다진 마늘, 참기름, 설탕, 후추	

- 소불고기를 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 키친 타올로 소고기의 핏물을 제거해줍니다.
- 설탕을 넣고 버무려서 한동안 재워놓습니다.
- 대파, 당근, 버섯을 손질해줍니다.
- 간장, 참기름, 후추와 손질한 채소를 넣고 버무립니다.
- 중불로 조리하다 끓게 되면 약불로 줄여서 완성합니다.