



Cook Piscine

Day 04

Summary: 이 문서에서는 42 Cook Piscine 과정의 모듈 Day 04에서 학습하는 주제를 다룹니다. @ 42.

Contents

I	개요	2
II	Foreword	4
III	Exercise 00 : 미역국	5
IV	Exercise 01 : 계란볶음밥	6
V	Exercise 02 : 소세지야채볶음	7
VI	Exercise 03 : 제육볶음	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.
- 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 : 미역국

	Exercise 00
	미역국
Turn-in directory : <i>ex00/</i>	
Files to turn in : 미역국 레시피.md, 미역국.jpg	
Basic ingredient : 국거리용 소고기, 미역, 들기름, 다진 마늘, 국간장, 소금	

- 미역국을 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 미역을 물에 넣고 불려주어야 합니다.
- 냄비에 들기름, 다진 마늘, 소고기를 넣고 볶아줍니다.
- 고기가 어느 정도 익으면 국간장을 넣고 다시 볶아줍니다.
- 불린 미역을 넣고 함께 볶아줍니다.
- 물을 붓고 끓이며 소금으로 간을 맞춰 완성합니다.
- 물이 많아서 생기는 문제는 돌이킬 수가 없다는 것을 다시 한 번 명심하세요.

Chapter IV

Exercise 01 : 계란볶음밥

	Exercise 01
	계란볶음밥
Turn-in directory : <i>ex01/</i>	
Files to turn in : 계란볶음밥 레시피.md, 계란볶음밥.jpg	
Basic ingredient : 계란, 소금, 후추	

- 계란볶음밥을 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 식용유를 두른 팬을 달구고 계란을 깨서 부쳐줍니다. 후추와 소금으로 기호에 맞게 간을 해도 좋습니다.
 - 계란은 열에 예민합니다. 불조절을 통해 자신이 원하는 계란후라이를 만들되, ‘먹어도 탈이 나지 않을 정도로 안전한’ 계란후라이를 만들어야 합니다.
- 계란 후라이가 적당히 익으면 밥을 그 위에 얹어서 타지 않을 정도로 볶아주어서 완성합니다.
- 자신이 있다면 채소 2가지를 손질하여 같이 볶거나, 간장 / 버터 / 케첩 중 하나를 추가해봅시다.

Chapter V

Exercise 02 : 소세지야채볶음

	Exercise 02
	소세지야채볶음
Turn-in directory :	ex02/
Files to turn in :	소세지야채볶음 레시피.md, 소세지야채볶음.jpg
Basic ingredient :	소세지, 양파, 파프리카, 케첩, 고추장, 간장, 올리고당, 설탕, 굴소스

- 소세지야채볶음을 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 야채를 먹기 좋은 크기로 잘라서 손질합니다.
- 소세지는 뜨거운 물에 데쳐주어야 합니다.
- 기본 재료들을 이용해서 양념장을 만들어야 합니다.
- 기름을 두른 팬에 소시지를 볶다가, 양념장을 넣고 볶아서 완성합니다.
 - 양념과 함께 볶을때 불조절에 대해 고민해야 합니다.

Chapter VI

Exercise 03 : 제육볶음

	Exercise 03
	제육볶음
Turn-in directory :	ex03/
Files to turn in :	제육볶음 레시피.md, 제육볶음.jpg
Basic ingredient :	돼지고기, 간장, 고춧가루, 설탕, 깨소금, 후추, 대파, 마늘, 참기름

- 제육볶음을 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 기본 재료들을 먹기 좋은 크기로 손질해야 합니다.
- 후라이팬에 돼지고기를 올려 굽습니다. 기호에 맞게 간을 해주어도 좋습니다.
 - 후라이팬에 기름을 두를지 말지는 자유이나, 합당한 이유가 있어야 합니다.
- 고기가 어느정도 익으면 양념을 넣고 볶아줍니다.
 - 양념과 함께 볶을때 불조절에 대해 고민해야 합니다.
- 채소를 넣고 볶아서 완성합니다.