



Cook Piscine

Day 01

Summary: 이 문서에서는 42 Cook Piscine 과정의 모듈 Day 01에서 학습하는 주제를 다룹니다. @ 42.

Contents

I	개요	2
II	Foreword	4
III	Exercise 00 : 계란장조림	5
IV	Exercise 01 : 두부조림	6
V	Exercise 02 : 콩나물무침	7
VI	Exercise 03 : 시금치무침	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 : 계란장조림

	Exercise 00
	계란장조림
Turn-in directory :	<i>ex00/</i>
Files to turn in :	계란장조림 레시피.md, 계란장조림.jpg
Basic ingredient :	계란, 설탕, 간장, 다진 마늘, 굵은 소금, 식초

- 계란장조림을 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 냄비에 물을 붓고 끓여줍니다.
 - 계란을 삶는 물에 무엇이 더 들어가면 좋을까요?
- 물이 끓으면 계란을 삶아줍니다. 8분을 삶으면 반숙이 됩니다.
- 계란에 간장, 설탕, 물로 만든 양념장을 붓고 끓여서 완성합니다.
 - 계란 껍질은 먹을 수 없습니다. 양념장에 끓여도 마찬가지입니다.

Chapter IV

Exercise 01 : 두부조림

	Exercise 01
	두부조림
Turn-in directory : <i>ex01/</i>	
Files to turn in : 두부조림 레시피.md, 두부조림.jpg	
Basic ingredient : 두부, 소금, 고춧가루, 간장, 맛술, 다진 마늘, 다진 대파, 설탕, 참기름	

- 두부조림을 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 두부를 먹기 좋은 크기로 썬 후 키친타월로 물기를 제거합니다.
- 허용된 재료를 이용해서 양념장을 만들어줍니다.
- 팬에 두부를 노릇하게 부치면서 양념장을 조금씩 끼얹어 줍니다.
- 물을 끊고 불을 중불로 옮겨 두부를 자박하게 졸여서 완성합니다.

Chapter V

Exercise 02 : 콩나물무침

	Exercise 02
	콩나물무침
Turn-in directory :	ex02/
Files to turn in :	콩나물무침 레시피.md, 콩나물무침.jpg
Basic ingredient :	콩나물, 소금, 대파, 국간장, 다진 마늘, 참기름, 통깨

- 콩나물무침을 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 콩나물을 깨끗이 씻은 후 물기를 제거해줍니다.
- 끓는 물에 소금을 넣은 후 콩나물을 넣어줍니다.
- 어느정도 끓인 콩나물을 건져내서 차가운 물에 씻고 물기를 제거해줍니다.
- 콩나물에 대파, 간장, 다진 마늘, 참기름을 버무려서 완성합니다.

Chapter VI

Exercise 03 : 시금치무침

	Exercise 03
	시금치무침
Turn-in directory :	<i>ex03/</i>
Files to turn in :	시금치무침 레시피.md, 시금치무침.jpg
Basic ingredient :	시금치, 다진마늘, 참기름, 소금, 국간장, 깨소금(통깨)

- 시금치무침을 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 시금치를 깨끗히 씻은 후 꼭지 부분을 잘라 손질합니다.
- 끓는 물에 시금치를 넣고 데치되, 1분을 넘지 않도록 합시다.
- 시금치를 건져 찬물로 식히고 물기를 짠 후 먹기 좋게 잘라줍니다.
- 시금치에 다진마늘, 간장, 참기름, 깨소금을 넣고 버무려서 완성합니다.