



Cook Piscine

Rush

Summary: 이 문서에서는 42 *Cook Piscine*과 정의 모듈 *rush*에서 학습하는 주제를 다룹니다. @ 42 .

Contents

I	Instructions	2
II	Foreword	4
III	Exercise 00 : 삼겹살	5
IV	Exercise 01 : 김치볶음	6
V	Exercise 02 : 레모네이드	7

Chapter I

Instructions

- 오직 이 페이지만 참고해야 합니다. 소문은 믿지 마세요.
- 간장, 설탕, 파, 다진 마늘, 후추, 깨, 참기름은 간의 기본입니다.
- 기본 재료만으로도 요리를 만들 수 있지만, 반드시 기본 재료만 사용할 필요는 없습니다.
- 화기를 쓸 땐 한눈을 팔아선 안됩니다. 불은 생각보다 위험합니다.
- 조리를 시작한 후 재료를 찾기 시작하면 늦습니다. 미장 플라스(Mise en Place)!
- 사람의 손은 식재료가 아닙니다. 손이 썰리지 않도록 올바른 칼 사용법을 숙지해야 합니다.
- 교차 오염을 피해서 조리해야 합니다. 습관적으로 손을 씻는 것이 도움이 될 것입니다.
- 먹기 좋게 보여주는 것 역시 물론 만드는 것 못지 않게 중요한 요소입니다.
- 재료를 노릇하게 익히려면 곁에 있는 물기를 제거해야 합니다.
- 불을 끈 뒤에도 남아 있는 열에 의해 재료가 익게 됩니다.
- 계란껍질엔 살모넬라균이 있습니다. 다른 식재료와 함께 함께 삶지 않도록 해야 합니다.
- 여러 야채를 조리할 때는 단단한 것, 천천히 익는 것부터 조리해주어야 합니다.
- 야채 손질 후 보관할 때 키친타올을 깔아주면 물이 고이는 걸 방지해줍니다.

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 : 삼겹살

	Exercise 00
	삼겹살
Turn-in directory :	<i>ex00/</i>
Files to turn in :	삼겹살 레시피.md, 삼겹살.jpg
Basic ingredient :	삼겹살

- 삼겹살를 굽고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 새까맣게 탄 재료는 맛이 썩 좋지 않습니다. 고기라고 해도 예외는 아닙니다.
- 돼지고기를 어떻게 하면 잘 구울 수 있을지 고민해보세요.

Chapter IV

Exercise 01 : 김치볶음

	Exercise 01
	김치볶음
Turn-in directory :	<i>ex01/</i>
Files to turn in :	김치볶음 레시피.md, 김치볶음.jpg
Basic ingredient :	김치, 양파

- 김치볶음을 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 기본 재료 외에 자신이 원하는 재료를 2가지 이상 추가해봅시다.
- 어떻게 하면 김치볶음을 잘 만들 수 있을지 고민해보세요.

Chapter V

Exercise 02 : 레모네이드

	Exercise 02
	레모네이드
Turn-in directory :	<i>ex02/</i>
Files to turn in :	레모네이드.md, 레모네이드.jpg
Basic ingredient :	레몬, 탄산수(사이다)

- 레모네이드를 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 과일을 깨끗하게 씻고 적절하게 손질해야 합니다.
- 어떻게 하면 레모네이드를 잘 만들 수 있을지 고민해보세요.