



Cook Piscine

Day 04

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

Contents

I	Instructions	2
II	Foreword	4
III	Exercise 00 : 떡볶이	5
IV	Exercise 01 : 콘치즈	6
V	Exercise 02 : 뱡소	7
VI	Exercise 03 : 아이스박스	8

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 : 떡볶이

	Exercise 00
	떡볶이
Turn-in directory : <i>ex00/</i>	
Files to turn in : 떡볶이 레시피.md, 떡볶이.jpg	
Basic ingredient : 떡, 어묵, 양배추, 대파, 고추장, 간장, 고춧가루, 설탕	

- 떡볶이를 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 기본 재료를 이용해서 양념장을 만들어야 합니다.
- 물을 넣은 냄비에 양념장을 넣고 풀어주어야 합니다.
 - 물을 많이 넣어서 생기는 문제에 대해서는 반복해서 강조해도 지나침이 없습니다.
- 야채를 넣고 끓이다, 불을 줄이고 떡을 넣습니다.
- 떡이 익을 때까지 끓여서 완성합니다.
 - 자신이 있다면 짜장 / 카레 / 궁중 떡볶이 중 하나를 선택해서 대신 만들어봅시다.

Chapter IV

Exercise 01 : 콘치즈

	Exercise 01
	콘치즈
Turn-in directory : <i>ex01/</i>	
Files to turn in : 콘치즈 레시피.md, 콘치즈.jpg	
Basic ingredient : 통조림 옥수수, 당근, 마요네즈, 소금, 후추, 설탕, 모짜렐라 치즈, 버터	

- 콘치즈를 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 버터를 녹인 팬에 옥수수와 당근을 볶아줍니다.
 - 통조림의 내용물을 그대로 사용하는 것은 그렇게 추천하는 방법이 아닙니다.
- 어느정도 볶은 후 양념을 넣고 섞습니다.
- 모짜렐라 치즈를 펴발라서 완성합니다.

Chapter V

Exercise 02 : 냉쇼

	Exercise 02
	냉쇼
Turn-in directory :	ex02/
Files to turn in :	냉쇼 레시피.md, 냉쇼.jpg
Basic ingredient :	사과, 레몬, 귤, 시나몬 스틱, 정향, 팔각, 설탕, 와인

- 냉쇼를 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 과일을 깨끗하게 씻고 적절하게 손질해야 합니다.
 - 과일 껍질에는 미세한 잔류 농약이 남아 있습니다.
- 냄비에 재료를 넣고 끓여서 완성합니다.

)

Chapter VI

Exercise 03 : 아이스박스

	Exercise 03
	아이스박스
Turn-in directory :	<i>ex03/</i>
Files to turn in :	아이스박스 레시피.md, 아이스박스.jpg
Basic ingredient :	오레오(과자), 크림치즈, 생크림

- 아이스박스를 만들고, 레시피와 완성된 음식 사진을 제출하세요.
- 오레오의 크림을 분리합니다.
- 생크림을 휘핑칩니다. 뒤집어도 쏟아지지 않아야 합니다.
- 휘핑친 크림과 오레오의 크림, 크림치즈를 섞어줍니다.
- 오레오와 크림을 층층이 쌓아 냉동실에 넣어 완성합니다.