제 2회 해달프로그래밍 현장실습 인턴 회식

제 2회 해달프로그래밍 현장실습 인턴 회식

해달프로그래밍 국가근로 인턴 박진하

가. 목 적

□ 간단한 식사와 음주를 동반한 회식을 통한 현장실습 인턴 사이의 유대관계 및 업무 효율 증진을 위함

나. 장 소

장소선정의 기준은 가격, 맛, 분위기, 후식으로 함

□ 미금수뿔

* 가격



* 맛 : 인턴 홍성목(25세)의 식사 경험 상 나쁘지 않았다고 함. 단 메인메뉴인 미식가 용 삼겹살을 먹지않았다는 치명적 오류가 있음. 식사평 자체는 대체로 무난하게

* 분위기



90년대 목욕탕을 컨셉으로 한 레트로한 느낌을 줌. 노란 전구와 빨간 고기의 조화가 어울릴 것으로 예상

* 후식







위 사진의 된장말이를 무한리필 제공하므로 술안주는 충분할 것으로 예상. 또한 간장계란밥, 따닥이 볶음밥 등 다양한 식사류 제공

□ 미미네집

* 가격 및 맛

제주삼겹살[140g] 9,000원 제주껍닥 7,000원

김치말이국수 - 4,500 된장찌개 - 2,000 볶음밥 - 2,000 [계란후라이 500]

냉동삼겹살 치고 저렴하지는 않은 가격. 허나 대구에 많은 체인점을 가지고 있고 전통의 강호로서의 맛은 대중들에게 인정받고 있음. 특히 계란장과 구운 파절이의 조화는 엄청난 시너지를 가져옴.





* 분위기



전형적인 레트로 컨셉. 허나 다소 좁은 실내가 회식 장소로서 적당할 지 의문.

* 후식



미미네집의 트레이드 마크. 호일에 볶은 볶음밥은 남녀노소 숟가락 들 기력만 있으면 구강구조를 마다하고 입에 집어넣음. 이걸 위해 삼겹살을 먹기도 함.

□ 미식가의 구이

* 가격 및 맛



그렇게 부담스럽지 않은 가격. 이베리코 고기와 숯불양념닭갈비를 함께 먹을 수 있는 장점이 있음. 이베리코 특유의 부드러움을 자랑한다는 평이 많음. 누린내 또한 잘 잡았다는 평

* 분위기

아늑한 분위기와 넓은 실내가 장점. 단체석도 준비되어 있음.



* 후식

복차 얼큰이냉면 김치 얼큰이라면 명란구이 장치 주먹밥 차돌 된장밥 치즈 계란찜 돼지 김치찌개 차돌 된장찌개			6,000		
		4,000g 4,000g 4,000g			
					5,000₩
				2,000	
			2,000		
			1,000⊎		
		공기밥			1,000
		주류 소주	4500	2.10	
맥주 청하	4,500m 4,500m 5,000m	한리산 21도 상술(7도,12도) 음료(몰라,사이디	6,000H 6,000H		
- cos -	10 V	E4 (05			

이 가게의 가장 큰 장점. 다양한 후식이 준비되어 있으며, 특히 명란구이는 진또배기 소주 안주가 될 것으로 예상.