

## 한식조리기능사

목차	강의명	특이사항
1	콩나물밥, 표고전	
2	생선찌개, 화전	
3	칼국수, 육회	칼국수 9. 간장으로 국물에 색을 낸다. → 9. 간장으로 국물에 색을 낸 후 소금으로 간한다.
4	국수장국,오이숙짬아찌	오이숙장아찌 영상 제목 오이숙짬아찌 → 오이숙장아찌  3. 불린 표고버섯은 물기를 제거하고 기동을 댄 뒤 얇게 저며 채 썰어 양념하고, 파, 마늘도 다져 놓는다. → 3. 불린 표고버섯은 물기를 제거하고 기동을 댄 뒤 얇게 저며 채 썰어 양념한다.  국수장국 10. 육수에 간장으로 색깔을 낸 뒤 끓여준다. → 10. 육수에 간장으로 색을 내고 소금으로 간을 맞춘 뒤 끓여준다.
5	매작과,생선양념구이	
6	물오징어볶음, 두부조림	오징어볶음 영상 제목 및 전체자막에서 물오징어볶음 → 오징어볶음 2. 양파, 대파, 홍고추와 풋고추를 썰어 준비한다. → 2. 양파, 대파, 홍고추와 풋고추를 썰어 준비한다.  두부조림 5. 냄비에 두부를 넣고 양념장을 골고루 얹고 물을 가장자리에 돌려 부어 은근한 불에서 국물을 끼얹어가며 천천히 졸인다. → 5. 냄비에 두부를 넣고 양념장을 골고루 얹고 물을 가장자리에 돌려 부어 은근한 불에서 국물을 끼얹어가며 천천히 조리한다.  대파 고명용 푸른 부분(3cm)에서 흰 부분(4cm) 1토막으로 지급재료가 변경되었습니다.  재료 변경으로 흰색 파채를 실고추와 함께 고명으로 얹으세요.
7	지짐누름적,너비아니구이	
8	화양적,배숙	화양적 6. 달걀 노른자를 분리하여 체에 내린다. → 6. 달걀 노른자를 분리하여 체에 내린 후 소금으로 간한다.

9	갈비찜, 육원전	<p>갈비찜 영상 제목 갈비찜 → 돼지갈비찜</p> <p>2. 갈비의 기름기 부분과 힘줄을 떼어내고 적정크기로 잘라 칼집을 낸다. → 2. 갈비의 기름기 부분과 힘줄을 떼어내고 적정크기로 잘라 칼집을 낸다.</p> <p>10. 홍고추를 넣고 센 불에서 뚜껑을 열고 국물을 끼얹어가며 윤기나게 졸인다. → 10. 홍고추를 넣고 센 불에서 뚜껑을 열고 국물을 끼얹어가며 윤기나게 조린다.</p>
10	닭찜, 오이선	<p>닭찜 9. 국물이 어느정도 남았을 때 센 불에서 국물을 끼얹어가며 윤기나게 졸인다. → 9. 국물이 어느 정도 남았을 때 센 불에서 국물을 끼얹어가며 윤기나게 조린다.</p>
11	탕평채,무숙짬아찌	<p>무숙짬아찌 영상제목 무숙짬아찌 → 무숙짬아찌</p> <p>1. 두부를 면보에 짜서 칼등으로 으갠다. - 두부 안 들어감. 자막 삭제</p> <p>2. 무를 적정크기로 썰어 진간장에 절인다. → 1. 무를 적정크기로 썰어 진간장에 절인다.</p> <p>3. 간장을 따라내고 불에 올려 살짝 끓여 식은 후 다시 무를 절인다. → 2. 간장을 따라내고 불에 올려 살짝 끓여 식은 후 다시 무를 절인다.</p> <p>5. 미나리를 적정길이를 다듬어 준비한다. → 4. 미나리를 적정길이를 다듬어 준비한다.</p> <p>6. 간장에 절인 무는 곱게 물이 들면 건져 물기를 짠다. → 5. 간장에 절인 무는 곱게 물이 들면 건져 물기를 짠다.</p> <p>7. 팬에 소고기, 무, 미나리를 넣고 볶으면서 참기름을 넣어 윤기를 돌운다. → 6. 팬에 소고기, 무, 미나리를 넣고 볶으면서 참기름을 넣어 윤기를 돌운다.</p> <p>탕평채 6. 달걀은 황, 백지단을 나누어 소금을 넣어 각각 부쳐 적정길이를 채 썬다. → 6. 달걀은 황, 백지단을 나누어 소금을 넣어 각각 부쳐 적정길이를 채 썬다.</p>
12	호박선,달걀찜	
13	겨자채, 더덕구이	
14	잡채, 더덕생채	
15	비빔밥,도라지생채	
16	북어구이, 완자탕	

17	장국죽, 오이소박이	
18	보쌈김치, 홍합초	<p>홍합초</p> <p>3. 냄비에 간장, 설탕, 물을 넣고 준비한 재료를 같이 넣어 약한 불에서 윤기나게 졸인다. → 3. 냄비에 간장, 설탕, 물을 넣고 준비한 재료를 같이 넣어 약한 불에서 윤기나게 조린다.</p> <p>4. 국물이 거의 조려지면 후춧가루를 넣는다. → 4. 국물이 거의 조려지면 후춧가루와 참기름을 넣는다.</p>
19	비빔국수,복어찜	<p>비빔국수</p> <p>3. 소고기는 적정크기로 썰어서 양념한다. → 3. 소고기는 적정크기로 썬다.</p> <p><b>복어찜 요구사항 변경</b> 복어찜은 3토막 이상 제출하시오 -&gt; 복어찜은 가로로 잘라 3토막 이상 제출하시오(단, 세로로 잘라 3/6토막 제출할 경우 수량부족으로 미완성 처리)</p>
20	생선전,제육구이	
21	섭산적, 고추전	<p>푼고추전 영상제목 고추전 → 푼고추전 수정</p> <p><b>필요한 재료</b> 푼고추 4개 → 푼고추 2개</p> <p>푼고추전 지급재료에서 푼고추 2개(길이 11cm 이상)로 변경되었습니다.</p> <p><b>요구사항 변경</b> 푼고추는 반을 갈라 데쳐서 사용하며 완성된 푼고추전은 8개를 제출하시오.-&gt; 푼고추는 잘라 데쳐서 사용하며 완성된 푼고추전은 8개르 제출하시오.</p>
22	칠절판, 두부젓국찌개	<p>칠절판</p> <p>6. 팬에 기름을 두르고 당근, 오이, 석이버섯, 소고기를 볶는다. → 6. 팬에 기름을 두르고 오이, 당근, 석이버섯, 소고기 순으로 각각 볶는다.</p>
23	미나리강회,복어보푸라기	
24	어선, 무생채	<p>무생채</p> <p>4. 물들인 무에 다진 파마늘, 생강즙 등 양념을 넣어 버무린다. → 4. 물들인 무에 다진 파, 마늘, 생강즙, 소금, 설탕, 식초, 깨소금을 넣어 버무린다.</p>

25	만둣국	<p>만둣국</p> <p>8. 준비한 재료들에 후추, 깨소금, 참기름을 넣고 양념하여 소를 만든다. → 재료에 소금, 다진 파, 마늘, 후추, 깨소금, 참기름을 넣고 양념하여 소를 만든다.</p>
26	채소튀김	
27	소고기전골	<p>소고기전골</p> <p>필요한 재료 마늘 1쪽 → 마늘 2쪽</p> <p>마늘 1쪽에서 2쪽으로 지급재료가 변경되었습니다.</p>
28	두부전골	<p>두부전골</p> <p>필요한 재료 소고기(살코기) 60g → 소고기(살코기) 30g</p> <p>시험시간이 35분에서 40분으로 변경되었습니다.</p> <p>소고기(살코기) 60g에서 30g으로 지급재료가 변경되었습니다.</p> <p>두부는 요구사항 변경으로 3cm×4cm×0.8cm 정도 크기 7개를 녹말을 무쳐 지져서 전골에 돌려 담으세요.</p>