

중식조리기능사

목차	강의명	특이사항
1	(중식)홍쇼두부,채소볶음	
2	(중식)경장육사,오징어냉채	
3	(중식)빠스고구마,난자완스	
4	(중식)고추잡채,새우케찹볶음	
5	(중식)깐풍기,물만두	
6	(중식)마파두부,부추잡채	<p>마파두부, 부추잡채</p> <p>부추잡채는 간장이 지급되지 않으므로 간장을 넣지 않습니다.</p> <p>마파두부는 청주가 지급되지 않으므로 청주를 넣지 않습니다.</p>
7	(중식)양장피잡채,달걀탕	<p>양장피 잡채</p> <p>해삼을 데칠 시 청주를 넣지 않습니다(지급재료에 없음).</p> <p>부추는 5cm 정도의 길이로 자릅니다.</p> <p>돼지고기 밑간에 청주를 넣지 않습니다(지급재료에 없음).</p> <p>팬에 청주는 넣지 않습니다(지급재료에 없음).</p> <p>2016 달걀탕</p> <p>냄비에 청주를 넣지 않습니다(지급재료에 없음).</p> <p>흰 후춧가루도 함께 넣어 간하세요.</p>
8	(중식)빠스옥수수	
9	(중식)짜춘권,라조기	<p>짜춘권</p> <p>약간의 후춧가루도 함께 넣어 간하세요.</p> <p>짜춘권은 요구사항에 따라 길이 3cm 정도 크기로 8개 만들어 제출하세요.</p>
10	(중식)탕수육,해파리냉채	<p>1. 탕수육</p> <p>요구사항에 따라 튀김은 양금녹말을 만들어 사용하세요.</p>

11	(중식)새우완자탕, 탕수생선살	<p>새우완자탕</p> <p>새우살은 소금으로 간을 하고 다진 생강을 함께 넣어 반죽하세요. 다진 생강은 새우살 반죽에 사용하세요.</p> <p>탕수생선살</p> <p>흰 생선살에 청주를 넣지 않습니다(지급재료에 없음).</p> <p>팬에 청주를 넣지 않습니다(탕수생선살 지급재료에 없음).</p> <p>새우완자탕 요구사항 국물은 맑게 하고, 양은 300ml에서 200ml 정도 내시오로 변경됨.</p>
12	(중식)유니짜장, 울면	<p>울면</p> <p>해물과 채소들은 뜨거운 물에 데치지 않습니다.</p>
13	(중식) 새우볶음밥, 증교자	