

일식조리기능사

목차	강의명	특이사항
1	(일식)김초밥,모듬튀김	<p>김초밥 130p</p> <p>지급재료 김 1장으로 변경되었습니다.</p> <p>모듬튀김 162p</p> <ul style="list-style-type: none"> • 식초물에 연근을 담그지 않습니다(지급재료에 식초 없음). • 연근은 물에 데쳐서 튀기세요. <p>튀김소스 : 다시물 1큰술, 간장 1작은술, 청주 1작은술, 설탕 1/2작은술 (식초는 들어가지 않습니다)</p>
2	(일식)달걀찜,갑오징어 명란무침	
3	(일식)대합맑은국	
4	(일식)도미냄비,소고기 양념튀김	<p>4. 도미냄비 146p</p> <p>지리국물은 다시물 3컵, 청주 1큰술, 소금 1/2작은술, 맛술 1큰술을 넣어 간하세요.</p>
5	(일식)도미조림,소고기덮밥	
6	(일식)모듬냄비,된장국	
7	(일식)문어초회,도미머리 맑은국	
8	(일식)삼치소금구이,달걀말이	
9	(일식)생선초밥,대합술찜	<p>대합술찜 142p</p> <p>술찜소스는 다시물 1큰술, 청주 1큰술, 약간의 소금을 넣어 만드세요.</p> <p>시험장에 따라 찜통이 주어지지 않으면, 일반 냄비 안에 그릇을 넣고 찜하세요.</p>
10	(일식)소고기간장구이,생선모듬회	
11	(일식)전골냄비,튀김두부	

12	(일식)참치초밥,도미술찜	<p>도미술찜 194p</p> <p>술찜양념은 다시물 1큰술, 청주 1큰술, 약간의 소금을 넣어 만드세요.</p> <p>시험장에 따라 찜통이 주어지지 않으면, 일반 냄비 안에 그릇을 넣고 찜하세요.</p>
13	(일식)해삼초회,꼬치냄비	
14	(일식-신강좌) 메밀국수, 전복버터구이	
15	(일식-신강좌) 우동볶음	