

학습과정의 수업계획서

1. 강의개요					
학습과정명	중식조리실습II	학점	3학점	교강사명	이수정/이태영
수강대상	호텔조리 전공자	강의시간	5시간	교강사 전화번호	
		강 의 실	1~3조리실	E-mail	

2. 교육과정 수업목표

중국요리의 특징 및 중국음식 문화와 지리적 환경과 위치를 파악하고 중국요리의 일반적 분류를 구분하여 각각의 조리법을 파악하고 만드는 요령과 기술을 습득 한다.

중국음식의 유래, 지역별 특징과 8대,10대 중국요리를 알 수 있도록 한다. 또한 중국요리 발달과 역사적 유래를 학습하고 중국요리에 사용되는 향신료 각종 식재료 다루는 방법, 중국요리의 식문화예절, 기본원리, 불 다루는 방법, 등 현장감과 생동감 넘치는 조리방법, 능숙하고 전문적인 기술을 향상하고 나아가 현장에서 사용 할 수 있도록 연마 한다. 중국요리의 특징은 불을 이용하여 맛의 화룡정점을 찾아 완성 하므로 여러 가지 필수 기본조리법을 익힐 수 있다. 중국음식의 재료별 조리방법과 재료조리방법, 즉 기름을 이용한 조리법, 물을 이용한 조리법, 녹말을 이용한 조리법, 증기를 이용한 조리법을 학습하여 중국요리를 만들 수 있다. 따라서 본 수업을 통하여 중국음식의 전통 요리와 기본 조리법들을 심도있게 연마 학습하여, 한국식 중국요리로 발전시켜서 남녀노소 누구나 현대의 중국요리를 맛있게 즐길 수 있는 식생활에 발전도록 한다.

3. 교재 및 참고문헌

주교재	고급호텔중국요리/ 여경옥 외 7인/ 백산출판사/ 2014년
부교재	-

4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용

주별	강의(실습·실기·실험) 내용	과제 및 기타 참고사항
제 1 주	<p>강의주제: 중국요리의 특징과 환경, 문화, 인구분포</p> <p>강의목표: 중국의 음식 문화와 특징 등 전반적인 중국의 다양한 문화와 식문화를 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 중국의 인구는 세계1위이며 면적은 960만km 세계4위로 수도 및 56개 다문화 민족들로 구성되어 있다. 중국인들은 삼 자체가 음식문화적인 삶이라 해도 지나치지 않을 정도로 음식에 대한 철학과 자부심이 대단하다. 음식과 인간관계를 중요하게 생각하며 약식동원사상을 믿고 음양오행설의 철학을 중시한다. 기후의 다양성으로 경제 발전상과 다양한 음식문화 남방 사람들의 식문화, 북방 사람들의 식문화, 다양한 조리법, 재료의 선택이 광범위하고 자유로운 맛이 다양하고 풍부하며 조리도구가 간단하며 사용이 편리성을 알아볼 수 있다.</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	
제 2 주	<p>강의주제: 중국음식의 유래 및 중국의 지역적 요리</p> <p>강의목표: 중국 요리의 유래 및 중국4대 요리특징인 지역적 요리를 설명할 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 중국인의 주식은 쌀과 밀가루이며, 부식은 돼지, 생선 닭, 오리, 소, 양고기, 채소, 콩 등을 조리하여 먹으며 각 지역 사람들의 입맛과 특징이 다르기에 조리법과 맛에 있어 주식보다 많이 차이가 난다. 남방은 단것을, 북방은 짠 것을, 산동 사람은 매운맛을, 산서일대 사람은 식초를 즐겨먹는다. 4대 요리로는 1대 -산동요리-짠맛과 담백함과 부드러움에 주의를 기울인다. 2대-사천요리-톡 쏘는 맛이 농후 한 것이 특징이며 습한 기후로 맵고 고추와 생강을 많이 사용하는 요리를 알아볼 수 있다. 3대-강소, 절강요리-끓이고 푹 삶고 뜸들이며 약한 불에 천천히 고는 조리법이 특징을 알아볼 수 있다. 4대-광동요리-지지고, 튀기며 다시 기름에 볶고 그 후에 소량의 물과 물 전분을 넣어 만드는 방법 위주의 요리들이며 신선함, 부드러움, 미끄러움을 강조한다. 중국은 특히 약선음식이 발달과 차 문화가 발달함을 알아보며. 중국음식의 유래를 몇 가지 알아볼 수 있다.</p> <p>1. 덩섬-한입크기의 만두이며 차와 함께 곁들이는 간식거리이며, 종류를 알아볼 수 있다.</p> <p>2. 전가복-요리를 먹음으로써 집안에 복이 온다는 뜻이다</p> <p>3. 불도장- 향기가 너무 좋아 사방에 진동하여 참선하던 스님도 이향기는 말고 담을 뛰어넘는다는 유래가 있다.</p> <p>4. 마파두부-청나라 때 사천성 성도 북쪽 만복교 근처에 휴계소 식당이</p>	

	<p>있는데 가게주인 얼굴에 공보 자국이 있는 진씨성을 가진 여성이 만든 두부와 고추 고기를 넣어 만든 요리를 사람들이 먹고 맛이 좋아 마파두 부라 불러 전해 내려왔다. 중국 각지의 각종 음식을 모두 합치면 5천 여 종이 된다는 것을 알아볼 수 있다.</p> <p>수업방법: 이론 강의, 질의응답</p>	
제 3 주	<p>강의주제: 중국요리인 볶음류, 찜류</p> <p>강의목표: 중국요리 식재료의 다루기와 전처리 조리순서, 튀기는 시간, 볶는 방법, 소스의 농도, 찜는 방법을 실습하여 만들어볼 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 1.중국식 열치볶음 2. 팔보채 3.소양새우두부찜</p> <p>중국요리의 조리순서는 거의모두가 달군 팬에 식용유와 마늘, 생강, 대파, 청주 등 향신 재료가 들어가므로 항상 미리 준비 되어져야 한다. 중국식 열치볶음은 기름에 살짝 단시간에 튀겨야한다. 튀김 기름의 온도가 높아 재료가 쉽게 타 버릴 수 있으므로 170도에 1분 이내로 빠르게 튀겨낸다. 팔보채요리는 채소와 해물은 일정한 규격으로 자른다. 또한 전처리방법은 볶기 전 끓는 물에 살짝 데친 후 볶는다. 마지막에는 물 전분으로 걸쭉하게 만들고 참기름으로 향을 배가시켜 만들 수 있다.</p> <p>소양두부찜은 새우 손질해 내장 제거 후 다져 파, 생강, 청주로 밀간한 후 두부위에 흥을 파서 새우를 올려 스팀 솥에 15분간 찌준 후 접시에 담는다. 소스는 청주, 간장, 치킨 파우더, 육수를 넣고 끓인 후 물 전분으로 걸쭉하게 만든 후 참기름을 첨가 후 찜 두부 위에 뿌려줌으로써 만들 수 있다.</p> <p>수업방법: 이론 강의 , 시연 후 실습</p>	
제 4 주	<p>강의주제: 중국요리인 볶음류, 탕류</p> <p>강의목표: 조개류의 해감 방법, 볶는 시간, 소스의 농도와, 누룽지 튀길 때의 온도, 가지의 썰기 등을 배워 직접 만들어 볼 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 1.바지락조개 볶음 2.삼선 누룽지탕 3.마늘소스 소양가지</p> <p>1. 바지락 해감방법을 알아 볼 수 있다.</p> <p>찬물에 소금을 넣고 조개를 담가 어두운 곳에 두어 조개가 모래를 토해 내면 씻어 준비한다. 팬에 향신채를 넣고 볶다가 청주, 간장을 넣고 해감 바지락을 넣고 볶고 양념하고 청 흥 고추 넣고30초 정도 더 볶아낸다.</p> <p>2. 누룽지를 180도의 온도로 튀길 수 있다.</p> <p>온도의 고온으로 튀겨야 바삭함을 느낄 수 있다. 해물과 채소는 끓는 물에 살짝 데쳐서 볶고 향신채를 넣어 향을 내고 물 전분으로 걸쭉하게 농도를 만들어 튀긴 누룽지 위에 소스를 부어준다</p> <p>3. 가지는 사선으로 얇게 편으로 썬 후 전분 바르고 새우는 내장제거 후 다진 후 양념을 한 후 가지 사이에 넣어 170도 온도에 튀겨 담고 양념한 소스에 걸쭉하게 물 전분 처리해 가지위에 뿌려줌으로써 만들 수 있다.</p> <p>수업방법: 이론 강의 , 시연 후 실습</p>	
제 5 주	<p>강의주제: 고급 중국요리인 새우튀김, 볶음, 찜 요리</p> <p>강의목표: 간소하인의 새우 전 처리하기와 유산슬의 썰기, 물 전분으로 필요로 하는 농도를 만들고, 게살 소스의 농도에 주의하며, 두부찌기를 실습하여 만들어 볼 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 1.간소하인 2.유산슬 3.게살두부를 만들 수 있다.</p> <p>1. 새우의 등 쪽 내장을 반드시제거 하며 튀김옷의 비율(계란과 전분을 혼합하여 만들어 놓는다. 기름의 온도는 170도의 튀김 온도로 유지하고 튀긴다. 소스는 고추기름과 두반장, 케첩을 넣고 타지 않게 볶아 준다. 튀긴 새우를 소스에 넣고 잘 버무려 담아 마무리할 수 있다.</p> <p>2. 유산슬은 주재료를 채로 썬 다음, 끓는 물에 데쳐낸다. 내장 제거한 새우와 고기는 밀간 후 전분, 달걀,흰자를 넣고 튀겨낸다. 팬에 향신채를 넣고 재료와 양념을 넣고 볶은 후 물 전분을 풀어 참기름을 넣어 마무리할 수 있다.</p> <p>3. 두부는 네모꼴로 썰어서 스팀에 찌낸 다음 그릇에 담는다. 팬에 식용유를 넣고 청주, 육수를 부은 다음 게살 넣고 치킨파우더 소금으로 간을 하고 끓여 물 전분으로 약간 걸쭉하게 한다. 달걀흰자를 넣어 고루 풀고 참기름과 함께 찌낸 두부 위에 올려주고 마무리할 수 있다.</p> <p>수업방법: 이론 강의 , 시연 후 실습</p>	

제 6 주	<p>강의주제: 인기 있는 중국식 가정요리인 대파와 쇠고기를 이용한 볶음요리와 당면을 이용한 중국식 잡채, 토마토 달걀볶음</p> <p>강의목표: 중국인들이 가정에서 즐겨먹고 좋아하는 중국 가상식 요리를 만들어 학생들이 집에서 쉽게 만들어 먹을 수 있게 배워 만들어 볼 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 1.대파 쇠고기볶음 2.당면 잡채 3.방울토마토 달걀볶음</p> <p>1. 등심은 굵은 편으로 썰어서 간장, 청주, 후추, 흰자, 전분을 넣고 버무린 후 높지 않는 온도에 익힌다(데친다). 팬에 식용유에 향채를 볶고 청주, 간장을 넣어 볶는다. 익혀놓은 고기, 굴소스, 물을 넣고 볶다가, 물 전분을 풀어 농도를 만든다. 참기름으로 마무리할 수 있다.</p> <p>2. 고기 채는 청주, 간장, 후추로 간하고 흰자, 전분을 넣어 고루 버무린다. 당면은 끓는 물에 넣어 불려내고, 채소는 모두 채 썬다. 팬에 식용유를 넣고 고기를 익혀낸다. 팬에 식용유를 넣고 채소를 볶다가 청주, 간장을 넣어 볶아준다. 굴소스, 후추를 넣고 익힌 고기를 넣고 볶은 후 참기름을 넣어 마무리할 수 있다.</p> <p>3. 토마토는 살짝 데쳐서 껍질을 제거한 후 반으로 갈라놓는다. 부추는 4cm정도로 썬 후 달걀과 섞어서 팬에 기름을 넣고 볶아 낸다. 다시 토마토를 넣고 치킨파우더, 소금을 넣고 볶아낸 다음 참기름을 넣어 마무리할 수 있다.</p> <p>수업방법: 이론 강의 , 시연 후 실습</p>	
제 7 주	<p>강의주제: 유림기, 간풍 새우, 표고를 이용한 탕수</p> <p>강의목표: 닭고기를 이용하여 튀김의 바삭한 식감을 유지하고 소스와의 적절한 비율을 실습하여 만들어보고, 새우튀김 후 소스와의 비율에 중점을 둔다. 표고의 튀김옷 상태와 바삭한 식감유지에 두 번 튀김을 직접 튀겨 만들어 볼 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 1.간풍 증새우 2.탕수동고 3.유림기</p> <p>1. 증새우는 내장을 제거하고 전분과 계란을 넣고 170도 기름에 튀겨낸다. 건고추와 대파는 잘게 썰어 준비한다. 간풍소스를 만들어 잘 섞어 놓는다. 팬에 식용유를 넣고 고추를 볶고 나머지 채소를 넣어 볶는다. 청주를 붓고 튀긴 새우와 간풍 소스를 부어 빠르게 볶아낼 수 있다.</p> <p>2. 표고는 밀등을 잘라 1~2cm굵기로 썰어 달걀, 전분을 넣고 튀김옷을 입혀놓는다. 당근, 오이, 대파, 생강은 편으로 썰고 파인애플, 양파를 삼각형으로 썬다. 목이는 불려 손질한다. 표고를 170도에 튀겨낸 후, 툭툭 국자로 쳐서 수분 제거 후 다시4분 튀긴다. 팬에 채소를 넣고 물을 부어 간장, 설탕, 식초를 비율대로 넣고 끓인다. 끓으면 물 전분을 붓고 걸쭉하게 한 후 튀긴 표고를 넣어 재빨리 섞어 마무리할 수 있다.</p> <p>3. 유림기의 닭다리는 얇게 편으로 칼질하고 청주, 소금, 후추로 밑간 후 전분, 계란을 넣고 튀김옷을 입힌다.170도 온도에 닭다리를 바삭하게 튀긴다. 양상추는 먹기 좋게 잘라 접시에 담는다. 튀겨낸 닭고기를 1.5cm로 잘라 양상추위에 올려준다. 대파, 청·홍고추를 잘게 썬 다음 물, 간장, 식초, 참기름을 넣고 소스를 만들어 닭고기 위에 뿌려준 후 마무리 할 수 있다.</p> <p>수업방법: 이론 강의 , 시연 후 실습</p>	
제 8 주	중 간 고 사	
제 9 주	<p>강의주제: 고급 중국요리 전가복, 해삼주스와 고급요리인 삼품냉채 만들기</p> <p>강의목표: 전가복의 재료손질과 규격 자르기, 해산물 손질, 소스를 두 번 만들어 올리는 요리를 이해할 수 있고, 삼겹살과 해삼의 조화로운 맛을 느껴볼 수 있다. 중국요리의 전채인 냉채를 데코레이션을 곁들여 조화롭게 만들어 볼 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 1. 전가복 2. 해삼주스 3. 삼품 냉채</p> <p>1. 표고, 당근, 양송이, 죽순은 편으로 썰고, 청경채는 4cm 길이로 썬다. 해삼은 넓적하게 썰고 은행은 껍질을 벗긴다. 새우는 내장을 제거 하고 감포징어는 대각선으로 칼집을 넣어 4cm로 자른다. 소라, 닭고기도 비슷한 크기로 썬 다음 데쳐 놓는다. 전복은 삶아서 편으로 썬다. 송이와 키조개도 편으로 썬다. 아스파라거스는 껍질 제거 하고3~4cm로 썬 후 데쳐 놓는다. 대파는 3cm로 자르고 마늘은 편으로 썰고 생강은 잘게 다진다. 팬에 식용유를 두르고 대파, 생강, 마늘, 청주, 간장을 넣고 데친 야</p>	

	<p>채를 볶는다. 굴소스, 후추, 육수를 넣어 간을 하고 물 전분을 풀어 접시에 담는다. 다시 팬에 식용유, 청주, 간장, 굴소스, 육수와 해물을 넣고 끓이다가 물 전분을 푼 후 참기름 넣고 먼저 볶아놓은 요리 위에 뿌려준 후 마무리 할 수 있다.</p> <p>2. 삼겹살은 끓는 물에 30분 삶아서 기름을 빼준 다음 간장을 발라서 기름에 진한 갈색이 나게 튀겨낸다. 튀긴 고기는 굵기 1.5cm, 넓이4~5cm로 썰어 그릇에 담고 대파, 생강, 마늘, 팔각을 올려놓는다. 물,청주,간장,설탕,치킨파우더,노두유,후추등을 삼겹살과 스팀에 쪄낸다. 찐 후 그릇에 담는다. 해삼, 청경채는 규격대로 잘라 데친다. 팬에 식용유, 대파, 마늘, 생강을 볶는다. 청주, 간장을 넣고 해삼, 청경채를 넣는다. 육수를 넣고 살짝 졸인 다음 굴소스, 노두유를 첨가한다. 물 전분을 풀어 걸쭉하게 한 후 참기름 넣고 삼겹살 위에 부어준다.</p> <p>3. 해파리는 물에 담가 짠물을 빼준 다음 끓는 물에 살짝 데쳐서 다시 찬물에 씻어 담가놓는다. 겨자가루는 더운물을 넣어 발효시킨 다음 물,식초,설탕, 소금, 참기름을 넣어 겨자소스를 만든다. 설탕, 식초, 물,소금, 간장을 섞어 만든 후 다진 마늘을 넣어 마늘소스를 만든다. 새우는 내장을 제거 하고 소금 넣은 끓는 물에 삶아서 차게 한 다음 껍질을 제거 한 후 반으로 갈라놓는다. 오이는 반으로 갈라 편으로 썰어 접시에 깔고 위에 새우를 올린다. 나머지 오이는 채로 썬다. 송화단은 삶거나 스팀에 뚜껑을 열고 찌서 식힌 후 8등분으로 자르고 접시에 담는다. 해파리를 오이와 섞어서 접시에 올려 담는다. 해파리에 마늘소스를 올리고 새우에는 겨자소스를 올린 후 마무리 할 수 있다.</p> <p>수업방법:이론 강의 , 시연 후 실습</p>	
제10 주	<p>강의주제: 고급 중국요리인 탕수생선, 호유 청경채, 광동식 탕수육</p> <p>강의목표: 도미살의 규격과 튀기기전 튀김옷의 배합을 배우고, 청경채의 전처리방법, 돼지고기 손질 및 기본양념과 튀김의 바삭함을 살리고 소스의 농도에 유의하여 만들어 볼 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 1.흑초 탕수생선 2.호유청채 3.광동식 탕수육</p> <p>1. 도미살은 4cm길이로 썰어서 전분, 계란 흰자를 넣고 버무려 튀겨낸다. 채소는 먹기 좋은 크기로 자른다. 팬에 물, 간장, 설탕, 흑식초, 채소를 넣고 끓인다. 끓으면 물 전분을 넣고 튀긴 도미살을 넣고 빠르게 버무려 담을 수 있다.</p> <p>2. 청경채는 끓는 물에 식용유, 소금을 조금 넣고 데친 후 담는다. 팬에 청주, 굴소스, 물을 넣고 끓여낸 다음 물 전분을 풀어서 걸쭉하게 소스를 만든다. 소스를 청경채 위에 뿌린 후 마무리 할 수 있다.</p> <p>3. 고기는 힘줄 제거 2cm크기로 썰어 청주, 간장 등 밀가루 흰자, 전분 넣고 버무린 후 다시 마른전분 묻힌다. 양파, 파인애플, 청.홍피망은 3cm크기로 잘라 준다. 고기는 1회 튀긴 후, 국자로 툭툭 쳐서 붙어있는 고기를 떼어낸 후, 다시 4분 더 튀겨낸다. 팬에 케첩, 설탕, 식초, 물을 넣고 채소와 함께 살짝 끓인다. 물 전분을 붓고 걸쭉하게 한 후 튀긴 고기를 넣고 잘 섞어낸다.</p> <p>수업방법: 이론 강의 , 시연 후 실습</p>	수시평가(퀴즈)실시 (5문항/5점)
제11 주	<p>강의주제: 고급 중국요리인 공빠우장어와 청경채 크림소스, 가정요리인 해물짬뽕 만들기</p> <p>강의목표: 민물 장어를 중국식으로 튀긴 후 채소와 매콤한 양념으로 볶고, 해물을 넣은 짬뽕 재료들은 센 불에 향을 킂우어 볶아 끓이며 청경채는 데쳐 크림소스를 사용하여 만들어 볼 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 1.공바우 장어 2.청경채 크림소스 3.해물짬뽕</p> <p>1. 장어는 4cm길이로 잘라 물에 데친 뒤 전분을 발라 기름에 튀기고, 썰러리와 땅콩도 튀긴다. 육수,설탕,굴소스,두반장,후추,노두유,전분을 섞어서 소스를 준비한다. 팬에 고추기름, 마른고추를 살짝 볶고 대파, 생강, 마늘도 같이 볶는다. 청주를 넣고 튀김한 장어, 썰러리, 땅콩과 소스를 같이 넣고 빠르게 섞어낸다</p> <p>2. 은행은 삶아서 껍질을 까준다. 은행과 청경채는 끓는 물에 식용유, 소금을 넣고 살짝 데쳐 접시에 담는다. 팬에 식용유를 넣고 청주, 육수, 생크림, 소금, 설탕을 넣고 살짝 끓인다. 불을 줄여 물 전분을 넣고 잘 저어준 다음 걸쭉하게 소스를 만들어서 청경채 위에 뿌려준 후 마무리 할 수 있다.</p> <p>3. 생면을 삶아 그릇에 담는다. 양파, 호박은 채로 썰고 청경채는 4cm로 자르고 오징어 살은 모양을 내서 자르고 해삼, 소라는 편으로 썬다. 팬에</p>	

	<p>식용유를 넣고 다진 마늘을 볶다가 청주, 간장을 넣고 양파, 호박, 고추 가루와 같이 볶는다. 바지락을 뺀 나머지 재료를 넣고 볶다가 물을 붓고 30초 정도 끓여준다. 나머지 물도 넣고 소금, 치킨파우더, 후추, 깨를 넣고 1분정도 끓인 다음 국수 위에 부어준 후 마무리 할 수 있다.</p> <p>수업방법: 이론 강의 , 시연 후 실습</p>	
<p>제12 주</p>	<p>강의주제: 고급 중국요리인 공보새우와 초청채, 가정식을 겸한 삼선짜장면</p> <p>강의목표: 공보새우의 매콤, 달콤한 새우볶음을 만들어보고, 청경채와 여러 가지 버섯을 썬 불에 볶아내고, 3가지 해산물 삼선(새우, 오징어, 해삼)을 넣고 춘장을 넣어 볶아 소스를 만든 후 면과 함께 업장식으로 만들기에 도전하여 만들어 볼 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 1.공보새우 2.초청채 3.삼선짜장면</p> <p>1. 마른고추는 씨를 제거하고 잘라 준비한다. 소스는 분량대로 그릇에 담아 섞어 놓는다. 새우는 반으로 갈라서 내장 제거하고 계란, 전분을 넣어 버무리 놓는다. 셀러리는 1cm크기로 자르고 대파, 생강, 마늘은 편으로 자른다. 팬에 기름을 2컵의 기름에 마른 고추와 새우를 같이 넣고 익힌다. 땅콩, 셀러리도 기름에 익혀낸 다음 걸러서 기름을 빼준다. 팬에 고추기름, 대파, 생강, 마늘을 볶다가 청주를 넣는다. 익혀놓은 새우, 땅콩, 셀러리 등과 소스를 넣고 빠르게 같이 섞어낼 수 있다.</p> <p>2. 청경채는 4cm길이로 썰고 표고와 죽순은 편으로 썬 후 끓는 물에 살짝 데쳐 물기를 빼놓는다. 홍고추는 씨를 제거후 어슷 썬어 준비 팬에 식용유를, 대파, 마늘을 볶다가 청주, 간장을 붓고 데친 채소와 홍고추 넣고 살짝 볶아 준다. 굴소스를 넣고 더 볶아 내고 참기름을 넣어준다.</p> <p>3. 생면은 삶아 건져 씻어 데친 후 그릇에 담아 놓는다. 팬에 식용유를 넣고 춘장을 볶아준 다음 고기도 볶아준다. 대파, 마늘, 생강을 넣고 볶다가 청주, 간장과 양파 호박, 새우, 오징어살, 해삼을 같이 볶아준다. 굴소스, 설탕으로 간을 하고 물 전분을 풀어서 걸쭉하게 한 후 참기름을 넣고 짜장소스를 만들어 그릇에 따로 담아 면과 같이 곁들인 후 마무리 할 수 있다.</p> <p>수업방법: 이론 강의 , 시연 후 실습</p>	<p>과제제출-4대, 8대, 10대 중국요리의 지역별 특성을 조사하고 중국음식의 재료별 조리방법을 쓰시오./10점</p>
<p>제13 주</p>	<p>강의주제: 고급 중국요리인 어항소스 생선말이, 어항가지볶음,</p> <p>강의목표: 중국 사천지방에서 자주 쓰는 향채소와 양념으로 만드는 어항소스를 만들어 짭짤하고, 달콤하며, 약간 새콤한 맛인 어항소스를 만들어 생선살을 튀기고 가지를 튀겨 소스와 곁들여 만들고, 북경식 돼지고기 탕수육인 꺾바로우와 소스를 만들어 볼 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 1.어항소스 생선말이 2.어항가지볶음 3.꺾바로우</p> <p>1. 도미살에 소금, 후추, 청주로 밑간 후 한쪽에 전분을 발라놓는다. 팬이 버섯을 도미살 위에 올린 다음 돌돌 말아준다. 흰자와 전분을 얇게 튀김옷을 만들어 도미말이에 묻혀서 기름에 튀겨낸다. 비타민은 볶아서 접시에 담은 다음 위에 튀긴 생선말이를 올려놓는다. 팬에 고추기름, 대파, 생강, 마늘을 볶은 다음 썬 목이, 죽순, 셀러리, 홍고추를 넣고 5초간 볶는다. 청주,간장,두반장,설탕,식초,후추,물을 넣고 끓인 다음 물 전분을 풀어 걸쭉하게 농도를 맞추어 어항 소스를 만든다. 완성된 어항소스를 생선말이 위에 뿌려준 후 마무리 할 수 있다.</p> <p>2. 팬에 고추기름을 넣고 다진 돼지고기, 대파, 마늘, 생강을 볶다가 홍고추와 셀러리도 같이 볶아준다. 두반장, 청주, 간장을 넣고 5초정도 더 볶아준다. 육수를 붓고 설탕, 굴소스, 후추, 식초로 간을 한다. 튀긴 가지를 넣고 2분 정도 조리를 한 다음 물 전분을 풀어 완성할 수 있다.</p> <p>3. 고기는 5cm넓이로 썰어 청주, 간장을 넣고 흰자와 전분을 넣고 버무리 옷을 입힌다. 대파, 생강은 채로 썬다. 고기는 30초정도 튀기다 건져낸다. 고기를 국자로 툭툭 쳐서 붙은 고기를 떼어낸 다음 다시 4분정도 더 튀겨낸다. 팬에 대파, 생강을 볶다가 간장, 설탕, 식초, 물을 넣고 살짝 끓인다. 튀겨낸 고기에 소스를 골고루 뿌려낸 후 마무리 할 수 있다.</p> <p>수업방법: 이론강의 , 시연 후 실습</p>	
<p>제14 주</p>	<p>강의주제: 고급 중국요리인 단호박 게살스프와 레몬기, 마라우육</p> <p>강의목표: 단호박을 사용하고 게살을 첨가하여 새로운 스프를 만들어보고, 닭고기를 튀겨내어 새콤, 달콤한 소스를 와 곁들이고, 쇠고기를 사용하여 매운 고추를 양념과 볶은 마라우육을 만들어 볼 수 있다.</p> <p>강의세부내용: 1.단호박 게살스프 2.레몬기 3.마라우육</p> <p>1. 단호박은 껍질을 제거하고 찢 뒤 갈아서 준비한다. 팬에 청주, 단호박,</p>	

	<p>계살을 넣고 끓인 다음 치킨파우더, 소금 넣고 간한다. 물 전분을 풀어 농도 맞추고 흰자도 고루 풀어놓고 참기름을 넣어 완성 할 수 있다.</p> <p>2. 닭다리는 얇게 편으로 준비하고 청주, 소금, 후추 밀간 후 계란,전분을 넣어 튀김옷을 만들어 바삭하게 튀긴다. 상추는 뜯어 접시에 담는다. 팬에 물, 설탕, 소금, 레몬시럽, 식초, 레몬을 썰어 같이 끓인다. 물 전분을 풀어 걸쭉하게 한 후 닭고기 위에 뿌려준 후 마무리 할 수 있다.</p> <p>3. 쇠고기 밀간 후 흰자, 전분으로 버무리 150도 기름에 익힌다. 대파, 마늘, 생강을 제외한 캐슈넛과 나머지 채소를 튀겨놓는다. 팬에 고추기름을 넣고 대파, 마늘, 생강을 볶고 청주, 간장을 넣는다. 두반장, 굴소스, 설탕, 후추, 육수를 넣고 익힌 모든 재료도 같이 넣고 살짝 볶는다. 물 전분을 풀어 걸쭉하게 한 후 고추기름을 약간 넣고 접시에 담아 마무리 할 수 있다.</p> <p>수업방법: 이론 강의 , 시연 후 실습</p>	
제15 주	기 말 고 사	

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	수업기여도	과제물(2회)	출결	합 계	비 고
30 %	30 %	5 %	15 %	20 %	100 %	과제물 2회중 1회는 수시평가 가능

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 강의 :

- 1)중국인의 주식은 쌀을 즐겨먹는 남방 사람들과, 국수, 소가 없는 찌뽕, 밀전병을 즐겨먹는 북방사람들의 음식문화를 ppt자료를 통해 알 수 있고 이해 할 수 있다
- 2)재료의 선택이 광범위하고 자유로우며 상어지느러미, 제비집 같은 특수재료를 요리에 이용하며, 기름을 많이 사용하여 썩 불에 단시간 볶아 음식의 수분과 기름기가 분리되는 것을 방지하기 위해 녹말을 많이 사용하는 중국요리의 일반적 특징을 영상자료를 보며 알 수 있고 학습 할 수 있다
- 3)다양한 조리법인 쑹,조우,탕,차오,첸,먼,카오,둔,웨이,쑤,징등 다양한 조리법과, 맛이 다양하고, 풍부하며 단맛, 신맛, 매운맛, 짠맛, 쓴맛 등의 오미를 갖춘 요리법을 알 수 있고 학습 할 수 있다
- 4)중국요리를 크게 나누는 산둥요리(북경요리), 사천요리(서방계 요리),강소요리(상해요리, 동방계 요리), 광둥요리(남방계 요리)등 4대 요리로 나누어지는 것을 프린터자료를 개별 지급하여, 구체적이고 상세한 중국요리의 방대함을 한 눈에 보수 있도록 학습하고 이해 할 수 있다

- 실습 :

- 1)중국요리의 재료별 조리방법 중 기름을 이용한 조리법인 찌, 짜아, 칭짜아, 간짜아, 류, 폭-빠우, 초채, 팡, 탄, 유쯔, 물을 이용한 조리법인 먼, 웨이, 푼, 샤오, 바, 쥘, 쑤안, 툰, 증기를 이용한 쑹, 건식조리법인 카오, 염국 등 다양한 조리 방법을 실습하고 조별 보충 실습 시간을 가질 수 있다.
- 2)중국요리의 기본 썰기인 썬, 편, 정, 찹, 티어우, 머, 리, 니, 용 등 다양한 썰기 용어와 방법을 실습할 수 있고, 개별 지도를 통한 시간을 가질 수 있다.
- 3)중국요리에 사용되는 식품재료인 육류, 난류, 어패류(건해산물), 버섯, 곡류, 채소류, 콩류 등의 전처리 과정을 실습하고, 실습요리에 적용하여 실습효과를 높일 수 있는 시간을 가질 수 있다.
- 4) 중국요리에 사용되는 소스 및, 향신료인 장류(해선장, 두반장, 춘장)소금, 간장류, 설탕과 식초류, 복합적인 소스류 및 가공 소스류, 향신료 등을 요리 실습에 적절히 첨가 할 수 있게 실습하고 맛의 조절을 잘 할 수 있도록 토론하고, 연구하는 시간을 가질 수 있다.

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 정기평가 기간 : 8주차, 15주차
- 과제평가(레포트 및 수시평가) 기간 : 10주차, 12주차
- 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

- 1) 튀김요리에 튀김이 바삭하지 않을 때의 해결방법- 탕수육 등의 고기튀김은 두 번 튀겨주며 중간 중간에 국자로 톡톡 내용물을 쳐서 공기를 빼서 바삭하게 튀길 수 있다
- 2) 야채 등의 요리를 할 때 물이 많이 생길 때의 해결방법- 중국요리는 볶기 전에 채소는 손질 후 물에 데친 후 볶을 수 있다.
- 3) 양장피 요리 시 돼지고기가 부서질 때 해결방법-돼지고기는 결대로 얇게 썰어야 부서지지 않게 만들 수 있다.
- 4) 단단한 채소의 색깔이 퇴색 되었을 때 해결방법- 먼저 끓는 물에 살짝 데쳐서 볶아야 퇴색되지 않게 만들 수 있다.
- 5) 면 요리 시 쉽게 면을 불지 않게 하는 방법- 중화면은 끓는 물에 삶아 즉시 찬물에 행구어야 쉽게 불지 않게 만들 수 있다.
- 6) 새우완자 요리 시 완자가 부서질 때의 해결방법-새우살을 곱게 다진 후 양념과 흰자, 전분을 넣고 2분정도 세계 치며 잘 치대야 완자가 부서지거나 풀어지지 않게 만들 수 있다.