

2022년도 지방기능경기대회 과제

직종명	요리	모듈명	파트 A : Basic skill test 파트 B : Pasta	모듈번호	모듈 1 (파트 A / B)
경기시간	120분	비번호		심사위원 확인	(인)

경기시간 중 파트 A 15분 이내, 나머지 시간은 파트 B 조리작업시간으로 한다.

【 파트 A : basic skill test 】

가. 심사장은 5개(A~E)의 basic skill test 중 15분 이내 작업이 가능한 1~3개의 과제를 제시하고, 선수는 심사장의 지시에 따라 주어지는 재료로 기초조리를 만들어 기타 장식물 없이 1점시를 제출하시오.

A. 규격 썰기(basic cutting : fluting)

- 양송이버섯을 플루팅(fluting) 하여 접시에 담아 제출하시오.
- 재료 : 양송이버섯(mushroom) 5개

B. 규격 썰기(basic cutting : chateau & olivette)

- 당근으로 5cm 정도 크기의 샤토(chateau) 3개와 올리베트(olivette) 3개로 썰어 접시에 담아 제출하시오.
- 재료 : 당근(carrot) 1개

C. 규격 썰기(basic cutting : fine julienne)

- 당근으로 0.15cm × 0.15cm × 5cm 정도 크기의 가는 줄리앙(julienne)으로 썰어 접시에 담아 제출하시오.
- 재료 : 당근(carrot) 1개

D. 기초 달걀요리(basic egg dish : poached eggs)

- 달걀을 이용하여 poached eggs를 만들어 접시에 담아 제출하시오.
- 재료 : 달걀(egg) 2개, 식초(vinegar) 30mL

E. 기초 달걀요리(basic egg dish : omelets)

- 달걀을 이용하여 오믈렛(omelets)을 만들어 접시에 담아 제출하시오.
- 재료 : 달걀(egg) 3개, 버터(butter) 30g

1.
요구사항

직종명	요리	모듈명	파트 A : Basic skill test 파트 B : Pasta	모듈번호	모듈 1 (파트 A/B)
경기시간	120분	비번호		심사위원 확 인	(인)
1. 요구사항	<p>【 파트 B : pasta 】</p> <p>가. 후레쉬 치즈(fresh cheese; ricotta)를 넣어 만든 2색 라비올리(two-colored ravioli)에 토마토소스를 곁들여 따뜻한 전채 요리(warm starch appetizer)를 만드시오.</p> <p>A. 비트(beet)와 사프란(saffron)을 이용하여 2가지 색의 라비올리 반죽(ravioli dough)을 만드시오.</p> <p>B. 리코타 치즈를 만들어 두부와 함께 라비올리 충전물(filling)로 사용하시오.</p> <p>C. 완성된 라비올리는 5cm × 5cm 크기로 만드시오.</p> <p>D. 토마토소스(tomato sauce)를 만들어 곁들이시오.</p> <p>E. 라비올리 3개와 2가지 이상의 채소를 곁들여 담아내시오.</p> <p>나. 작품은 각 3인분(1인분x3접시)을 제출하시오.</p>				
2. 필수사용 재료	○ 밀가루(강력분), 비트, 사프란, 두부, 우유, 버터				
3. 유의사항	<p>가. 지급된 재료 이외의 것은 사용하지 않으며, 식재료의 추가지급은 하지 않는다. (단, 소금, 설탕, 후추, 간장, 식초, 식용유 등은 추가 지급 가능함)</p> <p>나. 완성된 요리의 온도, 익은 정도 등은 요리의 특성에 맞도록 한다.</p> <p>다. 모든 작업은 위생적으로 하며 정리정돈을 한다.</p> <p>라. 사용 할 수 있는 남은 재료는 버리지 않는다.</p> <p>마. 필수사용재료는 반드시 사용해야 하며, 미 사용시 해당모듈은 0점 처리한다.</p> <p>바. 조리작업 중 작업 도구 사용 및 화상, 감전, 찰과상 등의 안전사고 예방에 유의하고, 가벼운 스트레칭으로 긴장을 풀고 경기를 시작한다.</p>				

지급재료목록(모듈 1)

일련 번호	재 료 명	규 격 (치 수)	직 종 명		요 리		
			단위	1인당 소요량	공동 소요량	추 정 단 가	비 고
1	밀가루(flour)	강력분	g	300			
2	양송이버섯(mushroom)		ea	7			
3	레몬(lemon)		ea	1			
4	토마토튀레(tomato purée)	can	g	200			
5	우유(milk)		mL	500			
6	캐슈넛(cashew nut)		g	30			
7	이태리 파슬리(italian parsley)	fresh	g	10			
8	사프란(saffron)		g	2			
9	해바라기유(sunflower oil)		mL	50			
10	라디치오(radicchio)		g	60			
11	방울 토마토(cherry tomato)	red	ea	6			
12	당근(carrot)	200g 정도	ea	3			
13	두부(tofu)		g	100			
14	양파(oinon)	150~200g 정도	ea	1			
15	마늘(garlic)	깐마늘	g	10			
16	비트(beet)		g	150			
17	노란 미니 파프리카(yellow mini paprika)		ea	3			
18	시금치(spinach)		g	70			
19	화이트 빌 스탁(white veal stock)		mL	300			물로 대체 가능
20	바질(basil)	fresh	g	5			
21	달걀(egg)		ea	8			
22	그라나 파다노 치즈 (grana padano cheese)	block	g	50			
23	식초(vinegar)		mL	40			
24	올리브유(olive oil)		mL	100			
25	토마토(tomato)	150g 정도	ea	2			
26	버터(butter)	무염	g	120			
27	레드 소렐(red sorrel)	fresh	g	5			
28	생크림(fresh cream)	동물성	mL	150			
29	트러플 오일(truffle oil)	black	mL	30			
30	햄(ham)	boneless	g	50			
31	미니 양배추(brussel sprout)		ea	6			
32	흰설탕(white sugar)		g	30			
33	월계수 잎(bay leaf)	dry	leaf	1			
34	소금(salt)		g	20			
35	흰후춧가루(white pepper powder)		g	3			
36	검은 통후추(black pepper)		g	3			

2022년도 지방기능경기대회 과제

직종명	요리	모듈명	Main Dish	모듈번호	모듈 2
경기시간	120분	비번호		심사위원 확인	(인)
1. 요구사항	<p>가. 포요트 소스(foyt sauce)를 곁들인 소금반죽에 구운 안심스테이크(salt crusted beef tenderloin)를 만드시오.</p> <p>A. 소고기 안심을 트리밍(trimming)하고 남은 부산물을 이용하여 스톡을 만들어 사용하시오.</p> <p>B. 소금 반죽은 되직해야 형태 유지가 잘되므로 농도에 유의하시오.</p> <p>C. 고기는 미디움(medium)으로 구우시오.</p> <p>D. 곁들임 요리를 만드시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 된장과 마늘을 사용하여 vegetable puree를 만드시오. - 얼그레이티에 졸인 무화과 쳐트니(chutney)를 만드시오. - 라타투리(ratatouille)를 만들어 곁들이시오. - 감자를 이용한 요리를 1가지 이상 만들어 곁들이시오. <p>E. 포요트 소스(foyt sauce)를 만들어 플레이팅에 사용하고, 별도로 소스 포트에 담아 제출하시오.</p> <p>나. 작품은 3인분(1인분x3접시)을 제출하시오.</p>				
2. 필수사용 재료	<p>○ 소고기안심, 된장, 굵은소금, 마늘, 애호박, 가지, 글라스 드 비안드</p>				
3. 유의사항	<p>가. 지급된 재료 이외의 것은 사용하지 않으며, 식재료의 추가지급은 하지 않는다. (단, 소금, 설탕, 후추, 간장, 식초, 식용유는 추가 지급 가능함)</p> <p>나. 완성된 요리의 온도, 익은 정도 등은 요리의 특성에 맞도록 한다.</p> <p>다. 모든 작업은 위생적으로 하며 정리정돈을 한다.</p> <p>라. 사용 할 수 있는 남은 재료는 버리지 않는다.</p> <p>마. 필수사용재료는 반드시 사용해야 하며, 미 사용시 해당모듈은 0점 처리한다.</p> <p>바. 조리작업 중 작업 도구 사용 및 화상, 감전, 찰과상 등의 안전사고 예방에 유의하고, 가벼운 스트레칭으로 긴장을 풀고 경기를 시작한다.</p>				

지급재료목록(모듈 2)

일련 번호	재료명	규격(치수)	직 종 명		요 리		
			단위	1인당 소요량	공동 소요량	추정 단가	비고
1	소고기 안심(beef tenderloin)	whole	g	800			
2	무화과(fig)	반건조	g	100			
3	마늘(garlic)	깐마늘	g	200			
4	된장(soybean paste)		g	100			
5	달걀(egg)		ea	8			
6	양파(onion)	150~200g	ea	1			
7	우유(milk)		mL	200			
8	생크림(fresh cream)	동물성	mL	200			
9	버터(butter)	무염	g	200			
10	올리브유(olive oil)		mL	100			
11	얼그레이티(earlgray tea)	tea bag	ea	1			
12	샬롯(shallot)		ea	2			
13	타라곤(tarragon)	fresh	g	5			
14	통계피(cinnamon)	whole	g	20			
15	브랜디(brandy)		mL	50			
16	노란 파프리카(yellow paprika)	fresh	ea	1			
17	홍피망(red bell pepper)	fresh	ea	1			
18	청피망(green bell pepper)	fresh	ea	1			
19	타임(thyme)	fresh	g	5			
20	시금치(spinach)		g	160			
21	바질(basil)	fresh	g	5			
22	아스파라거스(asparagus)	green, fresh	ea	3			
23	감자(potato)	150g	ea	3			
24	이태리 파슬리(italian parsley)	fresh	g	10			
25	애호박(zucchini)		ea	1			
26	가지(eggplant)		ea	1			
27	화이트와인(white wine)		mL	100			
28	글라스 드 비안드(glase de viande)		g	150			데미글라스(Demi-glase)대체가능
29	파마산치즈(parmesan)	block	g	100			
30	넛맥(nutmeg)	powder	g	10			
31	토마토페이스트(tomato paste)		g	50			
32	토마토(tomato)	150g 정도	ea	2			
33	오렌지(orange)	fresh	ea	1			
34	소금(salt)	정제염	g	20			
35	식초(vinegar)		mL	30			
36	흰설탕(white sugar)		g	20			
37	황설탕(brown sugar)		g	50			
38	검은 통후추(black pepper)		g	20			
39	굵은소금(natural salt)		g	600			

2022년도 지방기능경기대회 과제

직종명	요리	모듈명	Plated Dessert	모듈번호	모듈 3
경기시간	120분	비번호		심사위원 확 인	(인)
1. 요구사항	<p>가. miniature 디저트</p> <p>A. 밤 페이스트 바바로와(chestnut paste bavarois)를 만드시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 밤 페이스트와 페스추리크림 각각의 색상이 층으로 구분될 수 있도록 만드시오. - 크기는 5cm × 5cm 로 만드시오. - 젤라틴 양을 알맞게 사용하여 부드럽게 만들고 완성된 바바로와의 겉면은 매끄럽고 윤이나게 만드시오. <p>B. 수플레 치즈케이크(souffle cheese cake)를 만드시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 프렌치 머랭을 이용하여 수플레 치즈케이크를 만드시오. - 크기는 5cm × 5cm 로 만드시오. <p>C. 미니 슈(choux)를 만들어 플레이팅에 사용하시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 마스카포네 상티크림을 슈에 채워 만드시오. - 크기는 3cm 이내로 3개를 만드시오. <p>D. 바닐라소스(vanilla sauce)와 라즈베리 소스(raspberry sauce)를 만들어 플레이팅에 사용하고, 별도로 소스 포트에 담아 제출하시오.</p> <p>나. 작품은 3인분(1인분x3접시)을 제출하시오.</p>				
2. 필수사용 재료	<p>○ 밤페이스트, 젤라틴, 생크림, 박력분, 크림치즈, 마스카포네치즈, 라즈베리, 바닐라빈</p>				
3. 유의사항	<p>가. 지급된 재료 이외의 것은 사용하지 않으며, 식재료의 추가지급은 하지 않는다. (단, 소금, 설탕, 후추, 간장, 식초, 식용유는 추가 지급 가능함)</p> <p>나. 완성된 요리의 온도, 익은 정도 등은 요리의 특성에 맞도록 한다.</p> <p>다. 모든 작업은 위생적으로 하며 정리정돈을 한다.</p> <p>라. 사용 할 수 있는 남은 재료는 버리지 않는다.</p> <p>마. 필수사용재료는 반드시 사용해야 하며, 미 사용시 해당모듈은 0점 처리한다.</p> <p>바. 조리작업 중 작업 도구 사용 및 화상, 감전, 찰과상 등의 안전사고 예방에 유의하고, 가벼운 스트레칭으로 긴장을 풀고 경기를 시작한다.</p>				

지급재료목록(모듈 3)

일련 번호	재 료 명	규 격 (치 수)	직 종 명		요 리		
			단 위	1인당 소요량	공동 소요량	추 정 단 가	비 고
1	밤 페이스트(chestnut paste)		g	100			
2	밤(chestnut)	껍질간 것	g	50			
3	크림치즈(cream cheese)		g	200			
4	레몬(lemon)	60g	ea	1			
5	바닐라빈(vanilla bean)		ea	1			바닐라에센스 대체 가능
6	옥수수전분(corn starch)		g	30			
7	밀가루(flour)	박력분	g	250			
8	딸기(strawberry)	fresh	g	50			
9	버터(butter)	무염	g	180			
10	화이트초콜릿(white chocolate)	코인형태	g	50			
11	달걀(egg)		ea	12			
12	마스카포네치즈(mascarpone)		g	100			
13	생크림(fresh cream)	동물성	mL	300			
14	라즈베리퓨레(raspberry puree)		g	100			
15	우유(milk)		mL	300			
16	다크초콜릿(dark chocolate)	코인형태	g	50			
17	젤라틴(gelatin)	판젤라틴	sheet	8			
18	민트잎(mint)	fresh	g	5			
19	블랙베리(black berry)	냉동	g	50			
20	오렌지(orange)	fresh	ea	1			
21	청포도(green grape)	fresh	g	50			키위 대체 가능
22	슈가파우더(icing sugar)		g	70			
23	물엿(corn syrup)		g	30			
24	흰설탕(white sugar)		g	250			
25	소금(salt)	정제염	g	30			