

<제 1회 고명외식고등학교 주니어 요리대회 레시피 예시>

요리명	꼬르동 블루(chicken cordon bleu)						조리의 특징				
									<ol style="list-style-type: none"> 원하는 가니쉬나 샐러드를 곁들여 먹는다. 치즈가 새어나오지 않도록 꼼꼼이 감싼다. 치즈와 햄을 충분히 쌓아 단면에 잘 보이게 한다. 		
재 료	재료명	투입량	단위	재료명	투입량	단위	재료명	투입량	단위		
	닭가슴살	130	g	박력분	5	g	소스				
	에멘탈 치즈	30	g	소금	3	g	디종 머스타드	5	g		
	슬라이스 햄	30	g	후추	3	g	올리고당	7	g		
	올리브유	300	ml	파슬리	5	g	샤워크림	2	g		
	빵가루	70	g				레몬	1/2	ea		
	달걀	1	ea								
조 리 방 법	<p style="text-align: center;">고명외식고등학교</p> <p>㉓ 닭가슴살을 얇게 포 떠준 후 소금, 후추, 올리브유로 마리네이드(marination) 해준다.</p> <p>㉔ 마리네이드 한 가슴살 위에 치즈와 햄을 층층이 쌓아 놓고 가슴살로 말아준다.</p> <p>㉕ 말아준 가슴살을 [밀가루-달걀-빵가루]순으로 묻혀 딥 프라이(deep-fry) 해준다.</p> <p>㉖ 준비된 소스 재료와 레몬 제스트(Zest)를 함께 섞어준다.</p> <p>㉗ 튀긴 닭가슴살을 대각선 방향으로 잘라준 후 소스와 가니쉬(garnish)를 사용해 플레이팅한다.</p>										