

스프	비프콘소메(흰자거품/양파나눔) 양당셀(채)->토소(다짐)->부케(월정통파)-> 양½(볶+물) -> 흰자(거품) ->버무리기(양½당셀토소)->콘소메(물(3C)+볶양½+버무리소+부케(뚜껑열고구멍내기+셀볼->약불))->소금간->망	피쉬차우더(육수/우유) 물물리기(2C)->생선살손질(1.5*1.5)-> 육수내기(양) ->물물리기(½C)->양감셀(0.7*0.7)->베(1*1)데침->부케(월정)->야채볶기->화이트루(육수1C->부케->양셀베감순-> 우유 ->생선살->소후(흰))	프렌치오니언(속껍질제거) 파(찬물)-> 양(속껍질제거) ->바게트굽기(마파(다짐)->버마파+파마산치즈(뚜껑열고)->스프(->양파(+물)->백포도주(1T)->물1.5C->소금)	포테이토크림(생크림) 감양대파(채)->크루톤(1*1+버터)굽기->볶기(버터+양파감)->스프(물2C+월->망->소후-> 생크림 (불끄고1T)->크루톤의우기	미네스트로니(스파게티/파슬리가루) 파(찬물)+냄비(2C)-> 스파게티(1.2)삶기 ->양당셀무+양배/토+스트링(1.2*1.2)->마파(다짐)->부케(월정)->볶기(마->양당무셀->양배->베순)->스프(볶은야채+토페1T->물1.5C->부케->토마->스빈->완두->소후간)-> 파슬리가루		
소스	브라운소스(양파갈색볶기) 쇠뺑(찬물)->데치기->굽기(갈)->양당셀토(채)->부케(월정통파)-> 볶기(양(갈) ->당셀)->스프(물3C+쇠뺑+토->부케(약불))	브라운그래비 양당셀(채)->부케(월정셀)->볶기(양당셀(갈))->브라운루(+토페1T+물2C->부케-토+볶은야채)->소후->망	토마토(콩가세) 냄비(물3C)-> 콩가세 ->양당셀베마토(0.3*0.3다짐)->부케(월정통파)->볶기(베->마양당셀순)->브라운루(토페1T+물2C)->볶아->부케->토->망->냄비->불끄고소후	홀렌다이(노른자거품) 향신즙(물4T+으깬통후+양(채)+부케(월파)+식초1T)끓이기->면보(양)->버터(½C)중탕->레몬즙-> 노른자(거품기) ->향신즙/버터(1T씩)->레몬즙1T씩->소후	이탈리안미트(파슬리가루) 양셀마(채)->토소파(다짐)->볶기(마양셀소순)+토페1T->토볶기->물1C+월->소후-> 파슬리가루	탈탈소스(파슬리가루나눔) 파(찬물)->달걀삶기->양(+소->다짐->면보)->피클(다짐)->파(다짐->면보)->레몬즙->흰자(다짐)->노른자(채내림)->버무리기(+소후마래+ 파½)-> 파슬리가루½	사우전아일랜드(피클짜지않기) 달걀삶기->양(+소)/피망/ 피클 (다짐)->레몬즙->소스(마요1T+케첩1t+소후)->흰자(다짐)->노른자(채내림)->버무리기
메인	바베크퓨캄(소스기억하기) 돼지손질(+소후->밀->팬굽기)->양셀마(다짐)->레몬즙->볶기(마양셀순)+케첩(3T)-> 물½C+황설탕(1T)+우스터(1t)+핫소스(½t)+월 ->돼지조리기(중불)-> 식레(1T) ->소후	비프스튜(파슬리가루) 쇠(2.5*2.5+소후->밀)->당감셀양(1.8*1.8)->마파(다짐)->부케(월정)->볶기(당감셀양+마쇠)->브라운루(+토페1T)+물2C->볶아->감->소후-> 파슬리가루	치킨알라링(색깔/농도내기) 닭살(2*2)->육수내기(물2C)->피망/양/송이(1.8*1.8)->부케(월정)->볶기->화이트루(+육수1C)->닭살+양파+양송이->부케+피망-> 우유 ->소후-> 생크림1T (불끄고)	샬리스버리(양파나누기/뚜껑열기) 냄비물->감당시데치기->빵가루1T+우유1T-> 양파(다짐)½볶기 ->당근줄임->감차튀김->시금치볶기(양파½)->스테이크(다진쇠+볶은양파+계란물(1T)+소후+적은빵가루)-> 굽기(뚜껑열기+약불)	서로인 냄비물->쇠(칼집+소후+식용유)->감당시데치기->양(다짐)->당근줄임->감차튀김->시금치볶기(양)->스테이크(센->중불)굽기(미디움)	치킨커틀렛(빵가루젖히기) 빵가루젖히기 ->닭손질(+소후)->밀->계란물->젖은 빵가루->튀기기	
간식	치즈오믈렛 치즈(0.5*0.5)->달소생(1T)(채내림)->치즈½->스크램블->치즈½->타원말기	스페니쉬오믈렛 양송이/양파/피망/베/토(0.5다짐)->볶기(+케첩1T+소후)->달걀(채내림+소금)->스크램블->볶아->타원말기	샌드위치(버터바르기) 양상추(찬물)-> 식빵굽기(+버터) ->토마토(0.5+소후)->배굽기(키친타올)->식빵-양상치/베->식빵-양상치/토->식빵->자름	햄버거(버터바르기) 양상추(찬물)->토마토(0.5+소후)->양(0.5)->양셀쇠(다짐)->양파굽기-> 빵굽기(+버터) ->양셀볶기->쇠고기반죽(쇠+볶양셀+달걀2T+빵가루+소후->굽기->자름			
전채	쉬림프카나페 파(찬물)->새우손질->양당셀(채)->레(편)->미르포아->계란삶기->식빵굽기(+버터)->계란살라이스->장식	스터프드에그 상/파(찬물)->계란삶기->셀렘(다짐)->흰자(밀동자름)->노른자(채내림)->상/파4쪽->소스(노른자+셀렘+마요+양겨자+소)->장식하기	참치타르타르(재료나누기) 참치(소금물)->야채(찬물)->냄비물(1C)->차이브데치기->오이(2+구멍)->셀러드부케->채소비네그레트(다진채소+울식소후)->참치타르타르(다진재료+레즙+울식소후)	훈제연어롤(재료나누기) 양상추/파(찬물)->당셀무피망(채)->연어슬라이스(+키친타올)->홀스레디쉬(홀(면보)+생크림(거품)+레몬즙½+소후)->양(다짐)->레몬½->케이퍼->연어말기(당셀무피망)+랩	피쉬튀니엘(레몬/파슬리나누기) 가자미(5장+소후밀)->레몬(½즙)파(¼다짐)->생선굽기(+버터)->소스(버터+레몬즙)->파슬리가루-> 레몬½가니쉬+파½	솔모르네(육수내기) 생선(5장(소후)+뼈(찬물))->양(다짐)->레몬즙->부케(월정통파)-> 육수내기(양½볶기+물2C+뼈+레몬즙+부케->면보) ->생선살말기->포칭(양½볶기+육수(6T)+생선살(뚜껑열고 중불)->치즈(다짐)->화이트루(육수1C+우유+치즈+소)->카이엔페퍼	프렌치프라이드쉬림프(거품내기) 파(찬물)->새우손질(+소후)->밀(3T+채내림)->계란(흰자(거품))->노른자+흰자거품기+물2C+ 뼈+레몬즙+부케->면보 ->생선살말기->포칭(양½볶기+육수(6T)+생선살(뚜껑열고 중불)->치즈(다짐)->화이트루(육수1C+우유+치즈+소)->카이엔페퍼

샐러드	월도프샐러드(호두껍질벗기기) 호두(뜨거운물)/양상추(찬물)->셀러리(1*1)->레몬즙-> 호두(껍질제거후 ½(1*1)½(다짐) ->사과(1*1)->양상추갈기->소스(마요1T+레몬즙+소후)->버무리기(호두+사과+셀+소스)->호두가루	포테이토샐러드(파슬리가루) 냄비물->감자(1*1+삶기)->양(다짐+소+면보)->파(다짐)->소스(마요1T+다진양+소후)->버무리기-> 파슬리가루	해산물샐러드(재료나누기) 채소(찬물)/해산물(소금물)/냄비물(2C)->양당셀(채)->마레(편)->부케(월통)->쿠르브용->관자(약제거)->새우(물충내장)->홍합/중합데침->레몬비네그레트(양(다짐)+레몬즙+딜(다짐)+울(1T)+레식(1T)+소후)->장식하기
-----	--	--	---



참치타르타르			해산물샐러드		
샐러드부케 롤라로사 그린치커리 그린비타민 물냉이 차이브 팽이버섯 붉 파프리카 오이	비네그레트 양파½ 딜 파슬리 올리브오일 레몬 소금 흰후추 붉 파프리카 노 파프리카 오이	타르타르 양파½ 쳐빌 그린올리브 올리브오일 레몬 소금 후추 핫소스 참치살 케이퍼	비네그레트 양파 딜 올리브오일 레몬 식초 소금 흰후추	샐러드 롤라로사 그린치커리 그린비타민 양상추 실파	쿠르브용 양파 당근 셀러리 월계수잎 흰통후추 마늘 레몬