

조리산업기사 과제 현황

종목 : 한식조리산업기사

형별	과 제 내 용				시험시간
1	비빔국수	두부전골	오이선	어채	2시간
2	칼국수	구절판	사슬적	도라지정과	2시간
3	편수	오이/고추소박이	돼지갈비찜	울란/조란	2시간
4	만둣국	밀쌈	두부선	3가지나물	2시간
5	규아상	닭찜	월과채	모듬전	2시간
6	어만두	소고기편채	오징어볶음	튀김	2시간
7	어선	소고기전골	보쌈김치	섭산삼	2시간
8	오징어순대	우영잡채	제육구이	매작과	2시간

종목 : 양식조리산업기사

형별	과 제 내 용				시험시간
1	토마토 쿨리를 곁들인 치킨 롤라드				1시간 20분
2	타임소스를 곁들인 양갈비구이				1시간 30분
3	비가라드소스를 곁들인 오리가슴살구이				1시간 20분
4	앤초비 버터를 곁들인 소안심구이				1시간 20분
5	타임벨루테소스를 곁들인 기름에 저온 조리한 적도미				1시간 30분

종목 : 중식조리산업기사

형별	과 제 내 용			시험시간
1	삼품냉채	광동식탕수육	물만두	1시간 30분
2	산라탕	양장피잡채	빠스사과	1시간 30분
3	쇼마이	피망돼지고기볶음	간소새우	1시간 30분
4	면보하	팔보채	궁보계정	1시간 30분
5	라조육	짜춘권	류산슬	1시간 30분

종목 : 일식조리산업기사

형별	과 제 내 용			시험시간
1	튀김덮밥	도미냄비	삼색갱	1시간 40분
2	닭양념튀김	모듬냄비	삼색갱	1시간 40분
3	광어회	소고기양념튀김	고등어간장구이	1시간 40분
4	된장국	꼬치냄비	모듬튀김	1시간 40분
5	광어회	튀김우동	달걀말이	1시간 40분

종목 : 북어조리산업기사

형별	과 제 내 용			시험시간
1	북어회	북어맑은탕	북겹질굳힘(니꼬고리)	1시간 30분