



실력 곱하기

01 부피를 계량하는 단위에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 1컵 = 300mL
- ② 1Ts = 30mL
- ③ 1ts = 10mL
- ④ 1컵 = 10Ts
- ⑤ 1Ts = 3ts

02 식품을 계량하는 방법으로 옳은 것은?

- ① 재료의 부피를 측정하기 위해 저울을 이용한다.
- ② 밀가루를 계량컵에 수북이 담아 그대로 계량한다.
- ③ 재료의 무게를 측정하기 위해 계량컵을 이용한다.
- ④ 저울은 평편한 곳에 놓고 0점을 맞춘 후 계량한다.
- ⑤ 계량컵에 액체를 넣고 손으로 들어 눈금을 읽는다.

03 ㉠, ㉡에 들어갈 식품 썰기 방법으로 옳은 것은?

일반적으로 호박전의 호박은 (㉠)로 썰고,
카레라이스의 감자나 당근은 (㉡)로 썬다.

- | ㉠ | ㉡ |
|--------|------|
| ① 통썰기 | 각둑썰기 |
| ② 채썰기 | 다지기 |
| ③ 각둑썰기 | 통썰기 |
| ④ 채썰기 | 나박썰기 |
| ⑤ 어슷썰기 | 채썰기 |

04 생조리의 예가 아닌 것은?

- ① 육회
- ② 생선회
- ③ 오이생채
- ④ 배추겉절이
- ⑤ 감자샐러드

05 다음 음식의 공통적인 조리 방법은?

흑미밥, 콩나물국, 김치찌개

- ① 굽기
- ② 끓이기
- ③ 데치기
- ④ 튀기기
- ⑤ 부치기

06 다음에서 설명하는 조리법의 명칭과 그 예가 옳게 연결된 것은?

프라이팬에 기름을 두르고 앞뒤로 뒤집으며 익히는 방법

- ① 볶기 - 떡볶이
- ② 부치기 - 갈비찜
- ③ 부치기 - 빈대떡
- ④ 튀기기 - 호박전
- ⑤ 튀기기 - 새우튀김

07 음식과 조리법의 연결이 옳은 것은?

- ① 갈비찜 - 찌기
- ② 달걀말이 - 볶기
- ③ 해물파전 - 튀기기
- ④ 너비아니구이 - 끓이기
- ⑤ 브로콜리 숙회 - 데치기

08 밥과 죽의 재료는 '쌀과 같은 곡류'와 '물'로 같지만 만든 결과가 다른 음식이다. 그 차이를 만든 원인은?

- ① 물의 양
- ② 물의 온도
- ③ 쌀의 종류
- ④ 쌀의 신선도
- ⑤ 쌀의 보관 방법

09 녹말 호화의 결과로 보기 어려운 것은?

- ① 투명해진다.
- ② 부피가 커진다.
- ③ 소화가 잘된다.
- ④ 영양소가 많아진다.
- ⑤ 점성이 증가한다.

10 떡갈비에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 조리법은 튀기기이다.
- ② 쇠고기를 다져 만든 것이다.
- ③ 질 좋은 단백질을 공급한다.
- ④ 모양이 떡을 닮아서 떡갈비라고 한다.
- ⑤ 궁중에서 임금님의 수라상에 올리던 음식이다.

11 다음 상황과 관련 있는 설명으로 옳은 것은?

아빠: 안심이나 등심 스테이크는 역시 레어(rear)로 구워 먹어야 맛있지.
딸: 아빠, 그래도 덜 익어서 피가 보이는 것을 먹는 것은 꺼려져요.

- ① 안심이나 등심은 결합 조직이 많은 부위이다.
- ② 육류를 가열하면 근육 단백질은 부드러워진다.
- ③ 육류를 높은 온도에서 오래 가열하면 근육 단백질이 수축하면서 질겨진다.
- ④ 구이용 쇠고기는 근육 단백질이 적고 결합 조직이 많은 부위를 사용해야 한다.
- ⑤ 근육 단백질이 많은 부위는 오래 끓일수록 조직이 연해지고 국물 맛이 좋아진다.

12 달걀찜 등 '찌기' 조리법의 특징으로 옳은 것은?

- ① 조리 시간이 비교적 짧다.
- ② 기름을 이용한 조리법이다.
- ③ 뚜껑을 자주 열어보지 않아야 한다.
- ④ 프라이팬이나 오븐을 이용하는 조리법이다.
- ⑤ 식품이 가진 맛과 향이 그대로 살아나는 조리법이다.

13 ㉠, ㉡에 들어갈 내용으로 알맞은 것을 쓰시오.

사과, 감자, 우엉 등의 갈변 현상은 식품 속의 폴리페놀 화합물이 (㉠)에 의해 (㉡)와/과 만나 갈색 물질을 생성하기 때문이다.

14 위생·안전 면의 식사 평가의 내용으로 옳지 않은 것은?

- ① 음식이 남아 버리지는 않았는가?
- ② 조리 전 손을 깨끗하게 씻었는가?
- ③ 조리 복장과 기구, 도구를 청결하게 유지했는가?
- ④ 가스 사용 시 환기를 하고 점화, 소화를 확인했는가?
- ⑤ 식품을 보관 방법에 맞게 실온, 냉장, 냉동 보관했는가?

서술형

15 식품을 잘게 썰어서 조리할 때의 장점을 2가지 서술하시오.

16 설거지 후 행주나 수세미를 위생적으로 안전하게 처리하는 방법을 서술하시오.