

<2019 다모임 요리실습>

모듬명(모듬원 수): 6명

가운데

요리 메뉴: 수제 버거

학교 제공 준비물	<ul style="list-style-type: none"> - 쓰레기봉투 - 책상 비닐포 - 앞치마 - 가스버너(모듬별 1개) - 뷰테인가스 <ul style="list-style-type: none"> - 접시 - 그릇 -キッチン타올 - 도마, 칼, 뒤집개, 식용유 - 수저 등등 			
	- 모닝빵, 식빵, 양파, 파프리카, (양)상추, 드레싱, 불고기, 치즈, 소세지 등등 각 메뉴의 메인 재료			
역할 나눔	<이름> 김동환	<역할>-요리 전 패티 모양 반죽기	요리 중	요리 후 산채기 치우기 음식을 정리하기
	김유빈	버터치, 양파 익히기		
	박광희	패티 숙이기		
	하선우	패티 조리하기, 패티 모양 반죽기		
	김유진	양파 다지기, 양파 볶기		
	정지민	패티 모양 반죽하기 양파 볶기		
안전하고 즐거운 요리 실습을 위한 우리모듬 규칙	양 많이 조리 양기			

<2019 다모임 요리실습>

모듬명(모듬원 수): 6명 - 하해피

요리 메뉴: 김치 볶음, 파프리카, (양)상추, 드레싱, 불고기, 치즈, 소세지 등등 각 메뉴의 메인 재료

학교 제공 준비물	<ul style="list-style-type: none"> - 쓰레기봉투 - 책상 비닐포 - 앞치마 - 가스버너(모듬별 1개) - 뷰테인가스 <ul style="list-style-type: none"> - 접시 - 그릇 - 키친타올 - 도마, 칼, 뒤집개, 식용유 - 수저 등등 			
	<ul style="list-style-type: none"> - 모닝빵, 식빵, 양파, 파프리카, (양)상추, 드레싱, 불고기, 치즈, 소세지 등등 각 메뉴의 메인 재료 			
여 해 나 름	<이름>	<역할> - 요리 전	요리 중	요리 후
	정여준	손씻기	손씻기	손씻기
	한근티	손씻기	도마와 칼을 씻고 끓이기	정리
	김세원	손씻기	재료 볶기	정리
	최준민	손씻기	재료 볶기	정리
	이수연	손씻기	도마와 칼을 씻고	정리
	김옥순	손씻기	케사디아 조리	손씻기
안전하고 즐거운 요리 실습을 위한 우리모듬 규칙	1. 안전 2. 손씻기(보, 칼, 조리)			

<2019 다모임 요리실습>

9

모듬명(모듬원 수): 6명

요리 메뉴: 베이컨 식빵말이

학교 제공 준비물	<ul style="list-style-type: none">- 쓰레기봉투- 책상 비닐포- 앞치마- 가스버너(모듬별 1개)- 뷰테인가스<ul style="list-style-type: none">- 접시- 그릇- 키친타올- 도마, 칼, 뒤집개, 식용유- 수저 등등			
	<ul style="list-style-type: none">- 모닝빵, 식빵, 양파, 파프리카, (양)상추, 드레싱, 불고기, 치즈, 소세지 등등 각 메뉴의 메인 재료			
역할 나눔	<이름>	<역할> - 요리 전	요리 중	요리 후
	김유나	양파 잘게 썰기 베이컨 2개 잘라 양파 볶기		그릇정리
	김태희	맛있는 간기 잘기		그릇정리
	박민진	불고기 양념 숙게	소세지 버리기	그릇정리
	김재원	식빵 납작하게 밀기 베이컨 2개 잘라 다지기		식거저
	이혜진	불고기 만들어주기 숙게		식거저
	서지은	빵안의 소 만들기 소 요리 숙게		식거저
안전하고 즐거운 요리 실습을 위한 우리모듬 규칙	장난치지 않기 옷에 묻지르지 않기 맛 많이 하지 않기 다른 모듬 왔다 갔다 하지 않기 못했다고 무리요 하지 않기 자기한 일 잘 하기			

<2019 다모임 요리실습>

모듬명(모듬원 수): **버섯 6명**

요리 메뉴: **이니 소시지 샌드위치**

학교 제공 준비물	<ul style="list-style-type: none">- 쓰레기봉투- 책상 비닐포- 앞치마- 가스버너(모듬별 1개)- 뷰테인가스<ul style="list-style-type: none">- 접시- 그릇- 키친타올- 도마, 칼, 뒤집개, 식용유- 수저 등등			
	<ul style="list-style-type: none">- 모닝빵, 식빵, 양파, 파프리카, (양)상추, 드레싱, 불고기, 치즈, 소세지 등등 각 메뉴의 메인 재료			
역할 나눔	<이름>	<역할>-요리 전	요리 중	요리 후
	진리		냉반절주 자른기	선거지
	김지현	찬을 더하기		쓰레기 치우기
	김이삭		드레싱, 식용유, 소금 양파 볶기	책상 닦기
	손덕남		관절 하기	선거지 하기
	서혜은	양파 넣기		쓰레기 치우기
	박근수		소시지 굽기	책상 닦기
안전하고 즐거운 요리 실습을 위한 우리모듬 규칙	돌아다니지 않기 장난치지 않기 밥 양념 하지 않기 물, 기름 흘리기 손 씻기			

<2019 다모임 요리실습>

모듬명(모듬원 수): 0 | 회의

요리 메뉴: 수제버거

학교 제공 준비물	<ul style="list-style-type: none"> - 쓰레기봉투 - 책상 비닐포 - 앞치마 - 가스버너(모듬별 1개) - 부테인가스 <ul style="list-style-type: none"> - 접시 - 그릇 - 키친타올 - 도마, 칼, 뒤집개, 식용유 - 수저 등등 			
	<ul style="list-style-type: none"> - 모닝빵, 식빵, 양파, 파프리카, (양)상추, 드레싱, 불고기, 치즈, 소세지 등등 각 메뉴의 메인 재료 			
영할 나눔	<이름>	<역할>-요리 전	요리 중	요리 후
	이름	자근기	재작	서근기
	이름	이름	이름	이름
	이름	이름	이름	이름
	이름	이름	이름	이름
	이름	이름	이름	이름
안전하고 즐거운 요리 실습을 위한 우리모듬 규칙	<p>장난치지 않기, 위험한 거품 사용하지 않기</p> <p>수제버거</p>			