

출제기준(필기)

직무분야	음식서비스	종직분야	조리	자격종목	양식조리기능사	적용기간	2023.1.1. ~2025.12.31.
○ 직무내용 : 양식메뉴 계획에 따라 식재료를 선정, 구매, 검수, 보관 및 저장하며 맛과 영양을 고려하여 안전하고 위생적으로 음식을 조리하고 조리기구와 시설관리를 수행하는 직무이다.							
필기검정방법	객관식	문제수	60		시험시간	1시간	

필기 과목명	출제 문제수	주요항목	세부항목	세세항목
양식 재료관리, 음식조리 및 위생관리	60	1. 음식 위생관리	1. 개인 위생관리 2. 식품 위생관리 3. 작업장 위생관리 4. 식중독 관리 5. 식품위생 관계 법규 6. 공중 보건	1. 위생관리기준 2. 식품위생에 관련된 질병 1. 미생물의 종류와 특성 2. 식품과 기생충병 3. 살균 및 소독의 종류와 방법 4. 식품의 위생적 취급기준 5. 식품첨가물과 유해물질 1. 작업장 위생 위해요소 2. 식품안전관리인증기준 (HACCP) 3. 작업장 교차오염발생요소 1. 세균성 및 바이러스성 식중독 2. 자연독 식중독 3. 화학적 식중독 4. 곰팡이 독소 1. 식품위생법령 및 관계법규 2. 농수산물 원산지 표시에 관한 법령 3. 식품 등의 표시·광고에 관한 법령 1. 공중보건의 개념 2. 환경위생 및 환경오염 관리 3. 역학 및 질병 관리 4. 산업보건관리
		2. 음식 안전관리	1. 개인안전 관리 2. 장비·도구 안전작업 3. 작업환경 안전관리	1. 개인 안전사고 예방 및 사후 조치 2. 작업 안전관리 1. 조리장비·도구 안전관리 지침 1. 작업장 환경관리 2. 작업장 안전관리 3. 화재예방 및 조치방법 4. 산업안전보건법 및 관련지침
		3. 음식 재료관리	1. 식품재료의 성분	1. 수분 2. 탄수화물 3. 지질 4. 단백질 5. 무기질 6. 비타민 7. 식품의 색 8. 식품의 갈변

필기 과목명	출제 문제수	주요항목	세부항목	세세항목
				9. 식품의 맛과 냄새 10. 식품의 물성 11. 식품의 유독성분
			2. 효소	1. 식품과 효소
			3. 식품과 영양	1. 영양소의 기능 및 영양소 섭취기준
		4. 음식 구매관리	1. 시장조사 및 구매관리	1. 시장 조사 2. 식품구매관리 3. 식품재고관리
			2. 검수 관리	1. 식재료의 품질 확인 및 선별 2. 조리기구 및 설비 특성과 품질 확인 3. 검수를 위한 설비 및 장비 활용 방법
			3. 원가	1. 원가의 의미 및 종류 2. 원가분석 및 계산
		5. 양식 기초 조리실무	1. 조리 준비	1. 조리의 정의 및 기본 조리조작 2. 기본조리법 및 대량 조리기술 3. 기본 칼 기술 습득 4. 조리기구의 종류와 용도 5. 식재료 계량방법 6. 조리장의 시설 및 설비 관리
			2. 식품의 조리원리	1. 농산물의 조리 및 가공·저장 2. 축산물의 조리 및 가공·저장 3. 수산물의 조리 및 가공·저장 4. 유지 및 유지 가공품 5. 냉동식품의 조리 6. 조미료와 향신료
			3. 식생활 문화	1. 서양 음식의 문화와 배경 2. 서양 음식의 분류 3. 서양 음식의 특징 및 용어
		6. 양식 스톡조리	1. 스톡조리	1. 스톡재료 준비 2. 스톡 조리 3. 스톡 완성
		7. 양식 전체·샐러드조리	1. 전체·샐러드조리	1. 전체·샐러드 재료 준비 2. 전체·샐러드 조리 3. 전체·샐러드 요리 완성
		8. 양식 샌드위치 조리	1. 샌드위치조리	1. 샌드위치 재료 준비 2. 샌드위치 조리 3. 샌드위치 완성
		9. 양식 조식조리	1. 조식조리	1. 달걀 요리 조리 2. 조찬용 빵류 조리 3. 시리얼류 조리

필기 과목명	출제 문제수	주요항목	세부항목	세세항목
		10. 양식 수프조리	1. 수프조리	1. 수프재료 준비 2. 수프조리 3. 수프요리 완성
		11. 양식 육류조리	1. 육류조리	1. 육류재료 준비 2. 육류조리 3. 육류요리 완성
		12. 양식 파스타 조리	1. 파스타 조리	1. 파스타재료 준비 2. 파스타조리 3. 파스타요리 완성
		13. 양식 소스조리	1. 소스조리	1. 소스재료 준비 2. 소스조리 3. 소스완성

출제기준(실기)

직무분야	음식서비스	종직무분야	조리	자격종목	양식조리기능사	적용기간	2023.1.1.~2025.12.31.
<p>○ 직무내용 : 양식메뉴 계획에 따라 식재료를 선정, 구매, 검수, 보관 및 저장하며 맛과 영양을 고려하여 안전하고 위생적으로 음식을 조리하고 조리기구와 시설관리를 수행하는 직무이다.</p> <p>○ 수행준거 : 1. 음식조리 작업에 필요한 위생관련 지식을 이해하고, 주방의 청결상태와 개인위생·식품위생을 관리하여 전반적인 조리작업을 위생적으로 수행할 수 있다.</p> <p>2. 주방에서 일어날 수 있는 사고와 재해에 대하여 안전기준 확인, 안전수칙 준수, 안전예방 활동을 할 수 있다.</p> <p>3. 기본 칼 기술, 주방에서 업무수행에 필요한 조리기본 기능, 기본 조리방법을 습득하고 활용할 수 있다.</p> <p>4. 육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 양식조리에 사용되는 육수를 조리할 수 있다.</p> <p>5. 식육을 돋우기 위한 요리로 육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 곁들여지는 소스 등을 조리할 수 있다.</p> <p>6. 각종 샌드위치를 조리할 수 있다.</p> <p>7. 어패류·육류·채소류·유제품류·가공식품류를 활용하여 단순 샐러드와 복합 샐러드, 각종 드레싱류를 조리할 수 있다.</p> <p>8. 어패류·육류·채소류·유제품류·가공식품류를 활용하여 조식 등에 사용되는 각종 조식요리를 조리할 수 있다.</p>							
실기검정방법		작업형		시험시간		70분 정도	

실기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
양식 조리 실무	1. 음식 위생관리	1. 개인위생 관리하기 2. 식품위생 관리하기 3. 주방위생 관리하기	1. 위생관리기준에 따라 조리복, 조리모, 앞치마, 조리안전화 등을 착용할 수 있다. 2. 두발, 손톱, 손 등 신체청결을 유지하고 작업수행 시 위생습관을 준수할 수 있다. 3. 근무 중의 흡연, 음주, 취식 등에 대한 작업장 근무수칙을 준수할 수 있다. 4. 위생관련법규에 따라 질병, 건강검진 등 건강상태를 관리하고 보고할 수 있다. 1. 식품의 유통기한·품질 기준을 확인하여 위생적인 선택을 할 수 있다. 2. 채소·과일의 농약 사용여부와 유해성을 인식하고 세척할 수 있다. 3. 식품의 위생적 취급기준을 준수할 수 있다. 4. 식품의 반입부터 저장, 조리과정에서 유독성, 유해물질의 혼입을 방지할 수 있다. 1. 주방 내에서 교차오염 방지를 위해 조리 생산 단계별 작업공간을 구분하여 사용할 수 있다. 2. 주방위생에 있어 위해요소를 파악하고, 예방할 수 있다. 3. 주방, 시설 및 도구의 세척, 살균, 해충·해서 방제작업을 정기적으로 수행할 수 있다. 4. 시설 및 도구의 노후상태나 위생상태를 점검하고 관리할 수 있다. 5. 식품이 조리되어 섭취되는 전 과정의 주방 위생 상태를 점검하고 관리할 수 있다. 6. HACCP적용업장의 경우 HACCP관리기준에 의해 관리할 수 있다.

실 기 과목명	주요 항목	세부 항목	세세 항목
	2. 음식 안전관리	1. 개인안전 관리하기 2. 장비·도구 안전작업하기 3. 작업환경 안전 관리하기	1. 안전관리 지침서에 따라 개인 안전관리 점검표를 작성할 수 있다. 2. 개인안전사고 예방을 위해 도구 및 장비의 정리정돈을 상시할 수 있다. 3. 주방에서 발생하는 개인 안전사고의 유형을 숙지하고 예방을 위한 안전수칙을 지킬 수 있다. 4. 주방 내 필요한 구급품이 적정 수량 비치되었는지 확인하고 개인 안전 보호 장비를 정확하게 착용하여 작업할 수 있다. 5. 개인이 사용하는 칼에 대해 사용안전, 이동안전, 보관안전을 수행할 수 있다. 6. 개인의 화상사고, 낙상사고, 근육팽창과 골절사고, 절단사고, 전기기구에 인한 전기쇼크 사고, 화재사고와 같은 사고 예방을 위해 주의사항을 숙지하고 실천할 수 있다. 7. 개인 안전사고 발생 시 신속 정확한 응급 조치를 실시하고 재발 방지 조치를 실행할 수 있다. 1. 조리장비·도구에 대한 종류별 사용방법에 대해 주의사항을 숙지할 수 있다. 2. 조리장비·도구를 사용 전 이상 유무를 점검할 수 있다. 3. 안전 장비 류 취급 시 주의사항을 숙지하고 실천할 수 있다. 4. 조리장비·도구를 사용 후 전원을 차단하고 안전수칙을 지키며 분해하여 청소할 수 있다. 5. 무리한 조리장비·도구 취급은 금하고 사용 후 일정한 장소에 보관하고 점검할 수 있다. 6. 모든 조리장비·도구는 반드시 목적 이외의 용도로 사용하지 않고 규격품을 사용할 수 있다. 1. 작업환경 안전관리 시 작업환경 안전관리 지침서를 작성할 수 있다. 2. 작업환경 안전관리 시 작업장 주변 정리정돈 등을 관리 점검할 수 있다. 3. 작업환경 안전관리 시 제품을 제조하는 작업장 및 매장의 온·습도관리를 통하여 안전사고요소 등을 제거할 수 있다. 4. 작업장 내의 적절한 수준의 조명과 환기, 이물질, 미끄럼 및 오염을 방지할 수 있다. 5. 작업환경에서 필요한 안전관리시설 및 안전용품을 파악하고 관리할 수 있다. 6. 작업환경에서 화재의 원인이 될 수 있는 곳을 자주 점검하고 화재진압기를 배치하고 사용할 수 있다. 7. 작업환경에서의 유해, 위험, 화학물질을 처리기준에 따라 관리할 수 있다. 8. 법적으로 선임된 안전관리책임자가 정기적으로 안전교육을 실시하고 이에 참여할 수 있다.

실기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
	3. 양식 기초 조리실무	1. 기본 칼 기술 습득하기 2. 기본 기능 습득하기 3. 기본 조리법 습득하기	1. 칼의 종류와 사용용도를 이해할 수 있다. 2. 기본 썰기 방법을 습득할 수 있다. 3. 조리목적에 맞게 식재료를 썰 수 있다. 4. 칼을 연마하고 관리할 수 있다. 1. 조리기기의 종류 및 용도에 대하여 이해하고 설명할 수 있다. 2. 조리에 필요한 조리도구를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용 할 수 있다. 3. 계량법을 이해하고 활용할 수 있다. 4. 채소에 대하여 전처리 방법으로 처리할 수 있다. 5. 어패류에 대하여 전처리 방법으로 처리할 수 있다. 6. 육류에 대하여 전처리 방법으로 처리할 수 있다. 7. 양식조리의 요리별 스톡 및 소스를 용도에 맞게 만들 수 있다. 8. 양식 조리작업에 사용한 조리도구와 주방을 정리 정돈할 수 있다. 1. 서양요리의 기본 조리방법과 조리과학을 이해할 수 있다. 2. 식재료에 맞는 건열조리를 할 수 있다. 3. 식재료에 맞는 습열조리를 할 수 있다. 4. 식재료에 맞는 복합가열조리를 할 수 있다. 5. 식재료에 맞는 비가열조리를 할 수 있다.
	4. 양식 스톡조리	1. 스톡재료 준비하기 2. 스톡 조리하기 3. 스톡 완성하기	1. 조리에 필요한 부케가니(Bouquet Garni)를 준비할 수 있다. 2. 스톡의 종류에 따라 미르포아(Mirepoix)를 준비할 수 있다. 3. 육류, 어패류의 뼈를 찬물에 담가 핏물을 제거할 수 있다. 4. 브라운스톡은 조리에 필요한 뼈와 부속물을 오븐에 구워서 준비할 수 있다. 1. 찬물에 재료를 넣고 서서히 끓일 수 있다. 2. 끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위로 떠오르면 걷어낼 수 있다. 3. 적절한 시간에 미르포아와 향신료를 첨가할 수 있다. 4. 지정된 맛, 향, 농도, 색이 될 때까지 조리할 수 있다. 1. 조리된 스톡을 불순물이 섞이지 않게 걸러낼 수 있다. 2. 마무리된 스톡의 색, 맛, 투명감, 풍미, 온도를 통해 스톡의 품질을 평가할 수 있다. 3. 스톡을 사용용도에 맞추어 풍미와 질감을 갖도록 완성할 수 있다.

실기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
	5. 양식 전체 · 샐러드조리	1. 전체 · 샐러드재료 준비하기 2. 전체 · 샐러드 조리하기 3. 전체 · 샐러드 요리 완성하기	1. 전체·샐러드를 조리하기 위해 적합한 콘디멘트(Condiments)를 준비할 수 있다. 2. 전체 · 샐러드메뉴 구성을 고려한 재료를 준비할 수 있다. 3. 재료를 용도와 특성에 맞게 전처리할 수 있다. 4. 전체·샐러드 조리에 필요한 드레싱과 소스를 준비할 수 있다. 5. 메뉴에 맞는 전체 · 샐러드 조리에 필요한 조리법을 숙지할 수 있다. 6. 전체·샐러드 조리에 필요한 조리도구 (Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다. 1. 메뉴에 맞는 주재료를 사용하여 전체·샐러드를 조리할 수 있다. 2. 식초, 기름, 유화식품 등을 사용하여 안정된 상태의 드레싱을 만들 수 있다. 3. 육류, 어패류, 채소류, 곡류는 각 재료의 특성에 맞게 조리할 수 있다. 4. 채소류, 허브, 향신료, 콘디멘트(Condiment)를 적절하게 사용할 수 있다. 5. 필요한 경우 드레싱에 버무리기 전 시즈닝 할 수 있다. 1. 요리에 알맞은 온도로 접시를 준비할 수 있다. 2. 색과 모양 그리고 여백을 살려 접시에 담을 수 있다. 3. 허브와 향신료, 콘디멘트(Condiment)를 적절하게 선택하여 첨가할 수 있다. 4. 드레싱이나 소스를 얹거나 버무리 수 있다. 5. 필요한 접시, 도구, 핑거볼 등을 제공할 수 있다. 6. 마무리된 음식의 색, 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.
	6. 양식 샌드위치 조리	1. 샌드위치 재료 준비하기 2. 샌드위치 조리하기	1. 샌드위치의 종류에 따른 조직과 조각 모양을 갖는 빵을 준비할 수 있다 2. 샌드위치의 종류에 따라 스프레드 재료를 준비할 수 있다. 3. 속재료는 샌드위치 특성에 따라 준비할 수 있다. 4. 속재료와 어울릴 수 있는 가니쉬 재료를 준비할 수 있다. 1. 일의 흐름이 순차적으로 되도록 모든 재료를 만들기 편한 위치에 놓을 수 있다. 2. 샌드위치 종류에 따라 주재료와 어울리는 부재료, 콘디멘트, 사이드디시를 선택하고 만들 수 있다. 3. 더운 샌드위치에 어울리는 스프레드를 구분하여 사용할 수 있다. 4. 찬 샌드위치에 어울리는 스프레드를 구분하여 사용할 수 있다. 5. 스프레드를 바른 빵에 주재료와 부재료를 선택하여 만들 수 있다.

실기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
	7. 양식 조식조리	3. 샌드위치 완성하기 1. 달걀요리 조리하기 2. 조식용 빵 조리하기 3. 시리얼 조리하기	1. 샌드위치에 알맞은 온도의 접시를 준비할 수 있다. 2. 샌드위치를 다양한 모양으로 썰 수 있다. 3. 색과 모양 그리고 여백을 살려 접시에 담을 수 있다. 4. 샌드위치에 적합한 콘디멘트(Condiments)를 제공할 수 있다. 5. 완성된 샌드위치의 맛, 온도, 크기, 색과 모양을 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다. 1. 달걀 요리에 맞는 재료를 준비할 수 있다. 2. 달걀 조리에는 필요한 주방 도구(Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다. 3. 달걀과 부재료를 사용하여 달걀 요리 종류에 맞게 조리할 수 있다. 4. 메뉴의 조리법에 따라 알맞은 부재료를 사용하여 완성할 수 있다. 5. 마무리된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다. 1. 조식용 빵 조리에는 맞는 재료를 준비할 수 있다. 2. 조식용 빵 조리에는 필요한 주방 도구(Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다. 3. 조식용 빵재료와 부재료를 사용하여 조식용 빵 종류에 맞게 조리할 수 있다. 4. 메뉴의 조리법에 따라 알맞은 부재료를 사용하여 완성할 수 있다. 5. 마무리된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다. 1. 시리얼 요리에 맞는 재료를 준비할 수 있다. 2. 시리얼 조리에는 필요한 주방 도구(Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다. 3. 시리얼과 부재료를 사용하여 시리얼류 요리 종류에 맞게 조리할 수 있다. 4. 메뉴의 조리법에 따라 알맞은 부재료를 사용하여 완성할 수 있다. 5. 마무리된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.
	8. 양식 수프조리	1. 수프재료 준비하기	1. 육류, 어패류, 채소류, 곡류에서 수프용도에 알맞은 재료를 선별하여 준비할 수 있다. 2. 조리에는 필요한 부케가니(Bouquet Garni)를 준비할 수 있다. 3. 미르포아(Mirepoix)를 준비할 수 있다. 4. 수프에 적합한 농후제를 준비할 수 있다. 5. 수프에 필요한 스톡을 준비할 수 있다. 6. 수프 조리에는 필요한 조리도구(Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다.

실 기 과목명	주요 항목	세부 항목	세세 항목
9. 양식 육류조리		2. 수프 조리하기	<ol style="list-style-type: none"> 1. 수프의 종류에 따라 내용물과 스탁의 비율을 조정할 수 있다. 2. 수프의 종류에 따라 주요 향미를 가진 재료를 순서에 따라 볶아낼 수 있다. 3. 스탁을 넣고 끓이며, 위에 뜨는 불순물을 제거할 수 있다. 4. 원하는 수프의 향, 색, 농도가 충분히 우러나도록 끓일 수 있다. 5. 수프의 종류에 따라 갈아주거나 걸러줄 수 있다.
		3. 수프요리 완성하기	<ol style="list-style-type: none"> 1. 수프의 종류에 따라 크루톤(Crouton), 휘핑크림(Whipping Cream), 퀘넬(Quennel)과 같은 가니쉬(Garnishi)를 제공할 수 있다. 2. 마무리된 수프의 색깔과 맛, 투명도, 풍미, 온도를 통해 수프의 품질을 평가할 수 있다.
	1. 양식 육류조리	1. 육류재료 준비하기	<ol style="list-style-type: none"> 1. 조리법과 재료의 질감(Texture) 정도, 향미를 고려하여 육류, 가금류의 종류와 메뉴에 맞는 부위를 선택할 수 있다. 2. 메뉴의 종류에 따라 육류, 가금류의 종류와 조리 부위를 선택할 수 있다. 3. 용도에 맞게 재료를 발골, 절단하여 손질할 수 있다. 4. 요리에 알맞은 부재료와 소스를 준비할 수 있다. 5. 로스팅(Roasting) 할 재료는 끈을 사용하여 감쌀 수 있도록 묶을 수 있다. 6. 필요에 따라 마리네이드(Marinade)를 위해 향신료와 채소를 채워넣는 방법을 사용할 수 있다. 7. 육류조리에 필요한 주방도구(Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다.
	2. 육류 조리하기	<ol style="list-style-type: none"> 1. 육류, 가금류 요리 시 재료에 적합한 조리법과 조리 도구를 결정하여 조리할 수 있다. 2. 재료가 눌러 붙거나 부서지지 않도록 조리할 수 있다. 3. 육류, 가금류 요리에 알맞은 가니쉬(Garnish)와 소스를 조리할 수 있다. 4. 화력과 시간을 조절하여 원하는 익힘 정도로 조리할 수 있다. 5. 향신료를 사용하여 향과 맛을 조절할 수 있다. 	
	3. 육류요리 완성하기	<ol style="list-style-type: none"> 1. 맛과 풍미가 좋은 육류, 가금류 요리를 제공할 수 있다. 2. 주재료에 어울리는 가니쉬(Garnish)를 제공할 수 있다. 3. 마무리된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다. 	

실기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
	10. 양식 파스타 조리	1. 파스타재료 준비하기 2. 파스타 조리하기 3. 파스타요리 완성하기	1. 파스타 재료를 계량하여 손으로 반죽할 수 있다. 2. 원하는 모양으로 만든 면발이 서로 엉겨 붙지 않도록 처리할 수 있다. 3. 파스타에 필요한 부재료, 소스 재료를 준비할 수 있다. 4. 파스타 조리에 필요한 주방 도구(Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다. 1. 면의 종류에 따라 끓는 물에 삶아 낼 수 있다. 2. 속을 채운 파스타의 경우, 터지지 않게 삶을 수 있다. 3. 삶아 익힌 면은 물기를 제거한 후 달라 붙지 않게 조리할 수 있다. 4. 파스타의 종류에 따라 부재료와 소스를 선택하여 조리할 수 있다. 1. 1인분의 양을 조절하여 제공할 수 있다. 2. 주재료에 어울리는 가니쉬(Garnish)를 제공할 수 있다. 3. 파스타 종류에 알맞은 그릇에 담아 제공할 수 있다. 4. 마무리된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.
	11. 양식 소스조리	1. 소스재료 준비하기 2. 소스 조리하기 3. 소스 완성하기	1. 조리에 필요한 부케가니(Bouquet Garni)를 준비할 수 있다. 2. 미르포아(Mirepoix)를 준비할 수 있다. 3. 루(Roux)를 사용용도에 맞게 볶는 정도를 조절하여 조리할 수 있다. 4. 소스에 필요한 스톡을 준비할 수 있다. 5. 소스 조리에 필요한 주방도구(Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다. 1. 미르포아(Mirepoix)를 볶은 다음 찬 스톡을 넣고 서서히 끓일 수 있다. 2. 소스의 용도에 맞게 농후제를 사용할 수 있다. 3. 소스를 끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위로 떠오르면 걸러낼 수 있다. 4. 적절한 시간에 향신료를 첨가할 수 있다. 5. 원하는 소스의 지정된 맛, 향, 농도, 색이 될 때까지 조리할 수 있다. 6. 소스를 걸러내어 정제할 수 있다. 1. 소스의 품질이 떨어지지 않도록 적정 온도를 유지할 수 있다. 2. 소스에 표막이 생성되는 것을 막기 위하여 버터나 정제된 버터로 표면을 덮어 마무리할 수 있다. 3. 마무리 된 소스의 색과 맛, 투명도, 풍미, 온도를 통해 소스의 품질을 평가할 수 있다. 4. 요구되는 양에 맞추어 소스를 제공할 수 있다.