

출제기준(필기)

직무분야	음식서비스	중직무분야	조리	자격종목	중식조리기능사	적용기간	2023.1.1. ~2025.12.31.
○ 직무내용 : 중식메뉴 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
중식 재료관리, 음식조리 및 위생관리	60	<ol style="list-style-type: none"> 1. 음식 위생관리 2. 음식 안전관리 3. 음식 재료관리 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 개인 위생관리 2. 식품 위생관리 3. 작업장 위생관리 4. 식중독 관리 5. 식품위생 관계 법규 6. 공중 보건 1. 개인안전 관리 2. 장비·도구 안전작업 3. 작업환경 안전관리 1. 식품재료의 성분 	<ol style="list-style-type: none"> 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 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 1. 수분 2. 탄수화물 3. 지질 4. 단백질 5. 무기질 6. 비타민 7. 식품의 색 8. 식품의 갈변 9. 식품의 맛과 냄새 10. 식품의 물성 11. 식품의 유독성분

필기 과목명	출제 문제수	주요항목	세부항목	세세항목
			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 의의 및 종류 2. 원가분석 및 계산
		5. 중식 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. 중국 음식의 문화와 배경 2. 중국 음식의 분류 3. 중국 음식의 특징 및 용어
		6. 중식 절임·무침조리	1. 절임·무침조리	1. 절임·무침 준비 2. 절임류 만들기 3. 무침류 만들기 4. 절임 보관 무침 완성
		7. 중식 육수·소스조리	1. 육수·소스조리	1. 육수·소스 준비 2. 육수·소스 만들기 3. 육수·소스 완성 보관
		8. 중식 튀김조리	1. 튀김조리	1. 튀김 준비 2. 튀김 조리 3. 튀김 완성
		9. 중식 조림조리	1. 조림조리	1. 조림 준비 2. 조림 조리 3. 조림 완성
		10. 중식 밥조리	1. 밥조리	1. 밥 준비 2. 밥 짓기 3. 요리별 조리하여 완성
		11. 중식 면조리	1. 면조리	1. 면 준비 2. 반죽하여 면 뽑기

필기 과목명	출제 문제수	주요항목	세부항목	세세항목
		12. 중식 냉채조리 13. 중식 볶음조리 14. 중식 후식 조리	1. 냉채조리 1. 볶음조리 1. 후식조리	3. 면 삶아 담기 4. 요리별 조리하여 완성 1. 냉채 준비 2. 냉채 조리 3. 냉채 완성 1. 볶음 준비 2. 볶음 조리 3. 볶음 완성 1. 후식 준비 2. 더운 후식류 조리 3. 찬 후식류 조리 4. 후식류 완성

출제기준(실기)

직무분야	음식서비스	중직무 분야	조리	자격종목	중식조리기능사	적용기간	2023.1.1.~2025.12.31.
<p>○ 직무내용 : 중식메뉴 계획에 따라 식재료를 선정, 구매, 검수, 보관 및 저장하며 맛과 영양을 고려하여 안전하고 위생적으로 음식을 조리하고 조리기구와 시설관리를 수행하는 직무이다.</p> <p>○ 수행준거 : 1. 중식조리작업 수행에 필요한 위생관련지식을 이해하고 주방의 청결상태와 개인위생·식품위생을 관리하여 전반적인 조리작업을 위생적으로 수행 할 수 있다. 2. 중식 기초 조리작업 수행에 필요한 조리 기능 익히기를 활용할 수 있다. 3. 적합한 식재료를 절이거나 무쳐서 요리에 곁들이는 음식을 조리할 수 있다. 4. 육류나 가금류·채소류를 이용하여 끓이거나 양념류와 향신료를 배합하여 조리할 수 있다. 5. 육류·갑각류·어패류·채소류·두부류 재료 특성을 이해하고 손질하여 기름에 튀겨 조리 할 수 있다. 6. 육류·생선류·채소류·두부에 각종 양념과 소스를 이용하여 조림을 할 수 있다. 7. 쌀로 지은 밥을 이용하여 각종 밥 요리를 할 수 있다. 8. 밀가루의 특성을 이해하고 반죽하여 면을 뽑아 각종 면 요리를 할 수 있다.</p>							
실기검정방법		작업형		시험시간		70분 정도	

실 기 과 목 명	주요 항목	세 부 항목	세 세 항목
중식 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 조리생산 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 주방위생 상태를 점검하고 관리할 수 있다. 6. HACCP적용업장의 경우 HACCP관리기준에 의해 관리할 수 있다.
	2. 음식 안전관리	1. 개인안전 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

실 기 과목명	주요 항목	세부 항목	세세 항목
		<p>2. 장비·도구 안전작업하기</p> <p>3. 작업환경 안전 관리하기</p>	<p>수 있다.</p> <p>4. 주방 내 필요한 구급품이 적정 수량 비치되었는지 확인하고 개인 안전 보호 장비를 정확하게 착용하여 작업할 수 있다.</p> <p>5. 개인이 사용하는 칼에 대해 사용안전, 이동 안전, 보관안전을 수행할 수 있다.</p> <p>6. 개인의 화상사고, 낙상사고, 근육팽창과 골절사고, 절단사고, 전기기구에 인한 전기쇼크 사고, 화재사고와 같은 사고 예방을 위해 주의사항을 숙지하고 실천할 수 있다.</p> <p>7. 개인 안전사고 발생 시 신속 정확한 응급 조치를 실시하고 재발 방지 조치를 실행할 수 있다.</p> <p>1. 조리장비·도구에 대한 종류별 사용방법에 대해 주의사항을 숙지할 수 있다.</p> <p>2. 조리장비·도구를 사용 전 이상 유무를 점검할 수 있다.</p> <p>3. 안전 장비 류 취급 시 주의사항을 숙지하고 실천할 수 있다.</p> <p>4. 조리장비·도구를 사용 후 전원을 차단하고 안전수칙을 지키며 분해하여 청소할 수 있다.</p> <p>5. 무리한 조리장비·도구 취급은 금하고 사용 후 일정한 장소에 보관하고 점검할 수 있다.</p> <p>6. 모든 조리장비·도구는 반드시 목적 이외의 용도로 사용하지 않고 규격품을 사용할 수 있다.</p> <p>1. 작업환경 안전관리 시 작업환경 안전관리 지침서를 작성할 수 있다.</p> <p>2. 작업환경 안전관리 시 작업장 주변 정리 정돈 등을 관리 점검할 수 있다.</p> <p>3. 작업환경 안전관리 시 제품을 제조하는 작업장 및 매장의 온·습도관리를 통하여 안전사고요소 등을 제거할 수 있다.</p> <p>4. 작업장 내의 적절한 수준의 조명과 환기, 이물질, 미끄럼 및 오염을 방지할 수 있다.</p> <p>5. 작업환경에서 필요한 안전관리시설 및 안전용품을 파악하고 관리할 수 있다.</p> <p>6. 작업환경에서 화재의 원인이 될 수 있는 곳을 자주 점검하고 화재진압기를 배치하고 사용할 수 있다.</p> <p>7. 작업환경에서의 유해, 위험, 화학물질을 처리기준에 따라 관리할 수 있다.</p> <p>8. 법적으로 선임된 안전관리책임자가 정기적으로 안전교육을 실시하고 이에 참여할 수 있다.</p> <p>1. 칼의 종류와 사용용도를 이해할 수 있다.</p> <p>2. 기본 썰기 방법을 습득할 수 있다.</p> <p>3. 조리목적에 맞게 식재료를 썰 수 있다.</p> <p>4. 칼을 연마하고 관리할 수 있다.</p> <p>5. 중식 조리작업에 사용한 칼을 일정한 장소에 정리 정돈할 수 있다.</p>
	3. 중식 기초 조리실무	1. 기본 칼 기술 습득하기	

실기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
		2. 기본 기능 습득하기	<ol style="list-style-type: none"> 1. 조리기물의 종류 및 용도에 대하여 이해하고 습득할 수 있다. 2. 조리에 필요한 조리도구를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용할 수 있다. 3. 계량법을 이해하고 활용할 수 있다. 4. 채소에 대하여 전처리 방법을 이해하고 처리할 수 있다. 5. 어패류에 대하여 전처리 방법을 이해하고 처리할 수 있다. 6. 육류에 대하여 전처리 방법을 이해하고 처리할 수 있다. 7. 중식조리의 요리별 육수 및 소스를 용도에 맞게 만들 수 있다. 8. 중식 조리작업에 사용한 조리도구와 주방을 정리 정돈할 수 있다.
		3. 기본 조리법 습득하기	<ol style="list-style-type: none"> 1. 중국요리의 기본 조리방법의 종류와 조리원리를 이해할 수 있다. 2. 식재료 종류에 맞는 건열조리를 할 수 있다. 3. 식재료 종류에 맞는 습열조리를 할 수 있다. 4. 식재료 종류에 맞는 복합가열조리를 할 수 있다. 5. 식재료 종류에 맞는 비가열조리를 할 수 있다.
	4. 중식 절임·무침조리	1. 절임·무침 준비하기	<ol style="list-style-type: none"> 1. 곁들임 요리에 필요한 절임 양과 종류를 선택할 수 있다. 2. 곁들임 요리에 필요한 무침의 양과 종류를 선택할 수 있다. 3. 표준 조리법에 따라 재료를 전처리하여 사용할 수 있다.
		2. 절임류 만들기	<ol style="list-style-type: none"> 1. 재료의 특성에 따라 절임을 할 수 있다. 2. 절임 표준조리법에 준하여 산도, 염도 및 당도를 조절할 수 있다. 3. 절임의 용도에 따라 절임 시간을 조절할 수 있다.
		3. 무침류 만들기	<ol style="list-style-type: none"> 1. 메뉴 구성을 고려하여 무침 류 재료를 선택할 수 있다. 2. 무침 용도에 적합하게 재료를 썰 수 있다. 3. 무침 재료의 종류에 따라 양념하여 무칠 수 있다.
		4. 절임 보관·무침 완성하기	<ol style="list-style-type: none"> 1. 절임류를 위생적으로 안전하게 보관할 수 있다. 2. 무침류를 위생적으로 안전하게 보관할 수 있다. 3. 절임이나 무침을 담을 접시를 선택할 수 있다.
	5. 중식 육수·소스 조리	1. 육수·소스 준비하기	<ol style="list-style-type: none"> 1. 육수의 종류에 따라서 도구와 재료를 준비할 수 있다. 2. 소스의 종류에 따라서 도구와 재료를 준비할 수 있다.

실기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
		2. 육수 · 소스 만들기 3. 육수 · 소스 완성 보관하기	3. 필요에 맞도록 양념류와 향신료를 준비할 수 있다. 4. 가공 소스류를 특성에 맞게 준비할 수 있다. 1. 육수 재료를 손질할 수 있다. 2. 육수와 소스의 종류와 양에 맞는 기물을 선택할 수 있다. 3. 소스 재료를 손질하여 전 처리할 수 있다. 4. 육수 표준조리법에 따라서 끓이는 시간과 화력의 강약을 조절할 수 있다. 5. 소스 표준조리법에 따라서 향, 맛, 농도, 색상의 정도를 조절할 수 있다. 1. 육수를 필요에 따라 사용할 수 있는 상태로 보관할 수 있다. 2. 소스를 필요에 따라 사용할 수 있는 상태로 보관할 수 있다. 3. 메뉴선택에 따라 육수와 소스를 다시 끓여 사용할 수 있다.
6. 중식 튀김조리		1. 튀김 준비하기 2. 튀김 조리하기 3. 튀김 완성하기	1. 튀김의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다. 2. 각 재료를 튀김의 종류에 맞게 준비할 수 있다. 3. 튀김의 재료에 따라 온도를 조정할 수 있다. 1. 재료를 튀김요리에 맞게 썰 수 있다. 2. 용도에 따라 튀김옷 재료를 준비할 수 있다. 3. 조리재료에 따라 기름의 종류, 양과 온도를 조절할 수 있다. 4. 재료 특성에 맞게 튀김을 할 수 있다. 5. 사용한 기름의 재사용 또는 폐기를 위한 처리를 할 수 있다. 1. 튀김요리의 종류에 따라 그릇을 선택할 수 있다. 2. 튀김요리에 어울리는 기초 장식을 할 수 있다. 3. 표준조리법에 따라 색깔, 맛, 향, 온도를 고려하여 튀김요리를 담을 수 있다.
7. 중식 조림조리		1. 조림 준비하기 2. 조림 조리하기	1. 조림의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다. 2. 각 재료를 조림의 종류에 맞게 준비할 수 있다. 3. 조림의 종류에 맞게 도구를 선택할 수 있다. 1. 재료를 각 조림요리의 특성에 맞게 손질할 수 있다. 2. 손질한 재료를 기름에 익히거나 물에 데칠 수 있다. 3. 조림조리를 위해 화력을 강약으로 조절할 수 있다.

실기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
	8. 중식 밥 조리	3. 조림 완성하기 1. 밥 준비하기 2. 밥 짓기 3. 요리별 조리하여 완성하기	4. 조림에 따라 양념과 향신료를 사용할 수 있다. 5. 조림요리 특성에 따라 전분으로 농도를 조절하여 완성할 수 있다. 1. 조림 요리의 종류에 따라 그릇을 선택할 수 있다. 2. 조림 요리에 어울리는 기초 장식을 할 수 있다. 3. 표준조리법에 따라 색깔, 맛, 향, 온도를 고려하여 조림요리를 담을 수 있다. 4. 도구를 사용하여 적합한 크기로 요리를 잘라 제공할 수 있다. 1. 필요한 쌀의 양과 물의 양을 계량할 수 있다. 2. 조리방식에 따라 여러 종류의 쌀을 이용할 수 있다. 3. 계량한 쌀을 씻고 일정 시간 불려둘 수 있다. 1. 쌀의 종류와 특성, 건조도에 따라 물의 양을 가감할 수 있다. 2. 표준조리법에 따라 필요한 조리 기구를 선택하여 활용할 수 있다. 3. 주어진 일정과 상황에 따라 조리 시간과 방법을 조정할 수 있다. 4. 표준조리법에 따라 화력의 강약을 조절하여 가열시간 조절, 뜸들이기를 할 수 있다. 5. 메뉴종류에 따라 보온 보관 및 재 가열을 실시할 수 있다. 1. 메뉴에 따라 볶음요리와 튀김요리를 곁들여 조리할 수 있다. 2. 화력의 강약을 조절하여 볶음밥을 조리할 수 있다. 3. 메뉴 구성을 고려하여 소스(짜장소스)와 국물(계란 국물 또는 짬뽕 국물)을 곁들여 제공할 수 있다. 4. 메뉴에 따라 어울리는 기초 장식을 할 수 있다.
	9. 중식 면 조리	1. 면 준비하기 2. 반죽하여 면 뽑기 3. 면 삶아 담기	1. 면의 특성을 고려하여 적합한 밀가루를 선정할 수 있다. 2. 면 요리 종류에 따라 재료를 준비할 수 있다. 3. 면 요리 종류에 따라 도구 · 제면기를 선택할 수 있다. 1. 면의 종류에 따라 적합하게 반죽하여 숙성할 수 있다. 2. 면 요리에 따라 수타면과 제면기를 이용하여 면을 뽑을 수 있다. 3. 면 요리에 따라 면의 두께를 조절할 수 있다. 1. 면의 종류와 양에 따라 끓는 물에 삶을 수

실기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
	10. 중식 냉채조리	4. 요리별 조리하여 완성하기 1. 냉채 준비하기 2. 기초 장식 만들기 23. 냉채 조리하기 4. 냉채 완성하기	있다. 2. 삶은 면을 찬물에 헹구어 면을 탄력 있게 할 수 있다. 3. 메뉴에 따라 적합한 그릇을 선택하여 차거나 따뜻하게 담을 수 있다 1. 메뉴에 따라 소스나 국물을 만들 수 있다. 2. 요리별 표준조리법에 따라 색깔, 맛, 향, 온도, 농도, 국물의 양을 고려하여 소스나 국물을 담을 수 있다. 3. 메뉴에 따라 어울리는 기초 장식을 할 수 있다. 1. 선택된 메뉴를 고려하여 냉채요리를 선정할 수 있다. 2. 냉채조리의 특성과 성격을 고려하여 재료를 준비할 수 있다. 3. 재료를 계절과 재료 수급 등 냉채요리 종류에 맞추어 손질할 수 있다. 1. 요리에 따른 기초 장식을 선정할 수 있다. 2. 재료의 특성을 고려하여 기초 장식을 만들 수 있다. 3. 만들어진 기초 장식을 보관·관리할 수 있다. 1. 무침·데침·찌기·삶기·조림·튀김·구이 등의 조리방법을 표준조리법에 따라 적용할 수 있다. 2. 해산물, 육류, 가금류, 채소, 난류 등 냉채의 일부로서 사용되는 재료를 표준조리법에 따른 적합한 소스를 선택하여 조리할 수 있다. 3. 냉채 종류에 따른 적합한 소스를 선택하여 조리할 수 있다. 4. 숙성 및 발효가 필요한 소스를 조리할 수 있다. 1. 전체 식단의 양과 구성을 고려하여 제공하는 양을 조절할 수 있다. 2. 냉채요리의 모양새와 제공 방법을 고려하여 접시를 선택할 수 있다. 3. 숙성 시간과 온도, 선도를 고려하여 요리를 담아낼 수 있다. 4. 냉채요리에 어울리는 기초 장식을 사용할 수 있다. 1. 볶음의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다. 2. 볶음 방법에 따른 조리용 매개체(물, 기름류, 양념류)를 이용하고 선정할 수 있다. 3. 각 재료를 볶음의 종류에 맞게 준비할 수 있다. 1. 재료를 볶음요리에 맞게 손질할 수 있다. 2. 썰어진 재료를 조리 순서에 맞게 기름에 익히거나 물에 데칠 수 있다.
	11. 중식 볶음조리	1. 볶음 준비하기 2. 볶음 조리하기	있다. 2. 삶은 면을 찬물에 헹구어 면을 탄력 있게 할 수 있다. 3. 메뉴에 따라 적합한 그릇을 선택하여 차거나 따뜻하게 담을 수 있다 1. 메뉴에 따라 소스나 국물을 만들 수 있다. 2. 요리별 표준조리법에 따라 색깔, 맛, 향, 온도, 농도, 국물의 양을 고려하여 소스나 국물을 담을 수 있다. 3. 메뉴에 따라 어울리는 기초 장식을 할 수 있다. 1. 선택된 메뉴를 고려하여 냉채요리를 선정할 수 있다. 2. 냉채조리의 특성과 성격을 고려하여 재료를 준비할 수 있다. 3. 재료를 계절과 재료 수급 등 냉채요리 종류에 맞추어 손질할 수 있다. 1. 요리에 따른 기초 장식을 선정할 수 있다. 2. 재료의 특성을 고려하여 기초 장식을 만들 수 있다. 3. 만들어진 기초 장식을 보관·관리할 수 있다. 1. 무침·데침·찌기·삶기·조림·튀김·구이 등의 조리방법을 표준조리법에 따라 적용할 수 있다. 2. 해산물, 육류, 가금류, 채소, 난류 등 냉채의 일부로서 사용되는 재료를 표준조리법에 따른 적합한 소스를 선택하여 조리할 수 있다. 3. 냉채 종류에 따른 적합한 소스를 선택하여 조리할 수 있다. 4. 숙성 및 발효가 필요한 소스를 조리할 수 있다. 1. 전체 식단의 양과 구성을 고려하여 제공하는 양을 조절할 수 있다. 2. 냉채요리의 모양새와 제공 방법을 고려하여 접시를 선택할 수 있다. 3. 숙성 시간과 온도, 선도를 고려하여 요리를 담아낼 수 있다. 4. 냉채요리에 어울리는 기초 장식을 사용할 수 있다. 1. 볶음의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다. 2. 볶음 방법에 따른 조리용 매개체(물, 기름류, 양념류)를 이용하고 선정할 수 있다. 3. 각 재료를 볶음의 종류에 맞게 준비할 수 있다. 1. 재료를 볶음요리에 맞게 손질할 수 있다. 2. 썰어진 재료를 조리 순서에 맞게 기름에 익히거나 물에 데칠 수 있다.

실 기 과목명	주요 항목	세부 항목	세세 항목
	12. 중식 후식 조리	3. 볶음 완성하기 1. 후식 준비하기 2. 더운 후식류 만들기 3. 찬 후식류 만들기 4. 후식류 완성하기	3. 화력의 강약을 조절하고 양념과 향신료를 첨가하여 볶음요리의 농도를 조절할 수 있다. 4. 메뉴별 표준조리법에 따라 전분을 이용하여 볶음요리의 농도를 조절할 수 있다. 1. 볶음요리의 종류와 제공방법에 따른 그릇을 선택할 수 있다. 2. 메뉴에 따라 어울리는 기초 장식을 할 수 있다. 3. 메뉴의 표준조리법에 따라 볶음요리를 담을 수 있다 1. 주 메뉴의 구성을 고려하여 적합한 후식요리를 선정할 수 있다. 2. 표준조리법에 따라 후식재료를 선택할 수 있다. 3. 소비량을 고려하여 재료의 양을 미리 조정할 수 있다. 4. 재료에 따라 전 처리하여 사용할 수 있다. 1. 메뉴의 구성에 따라 더운 후식의 재료를 준비할 수 있다. 2. 용도에 맞게 재료를 알맞은 모양으로 잘라 준비할 수 있다. 3. 조리재료에 따라 튀김 기름의 종류, 양과 온도를 조절할 수 있다. 4. 재료 특성에 맞게 튀김을 할 수 있다. 5. 알맞은 온도와 시간으로 설탕을 녹여 재료를 버무리 수 있다. 1. 재료를 후식요리에 맞게 썰 수 있다. 2. 후식류의 특성에 맞추어 조리를 할 수 있다. 3. 용도에 따라 찬 후식류를 만들 수 있다. 1 후식요리의 종류와 모양에 따라 알맞은 그릇을 선택할 수 있다. 2 표준조리법에 따라 용도에 알맞은 소스를 만들 수 있다. 3. 더운 후식요리는 온도와 시간을 조절하여 만들 수 있다. 4. 후식요리의 종류에 맞춰 담아낼 수 있다.