

한식조리기능사

문제 번호	한식 과제명	시험 시간
1	비빔밥	50
2	콩나물밥	30
3	장국죽	30
4	완자탕	30
5	생선찌개	30
6	두부전국찌개	20
7	제육구이	30
8	너비아니구이	25
9	더덕구이	30
10	생선양념구이	30
11	북어구이	20
12	섭산적	30
13	화양적	35
14	지짐누름적	35
15	푼고추전	25
16	표고전	20
17	생선전	25
18	육원전	20
19	두부조림	25
20	홍합초	20
21	겨자채	35
22	도라지생채	15
23	무생채	15
24	더덕생채	20
25	육회	20
26	미나리강회	35
27	탕평채	35
28	잡채	35
29	칠절판	40
30	오징어볶음	30
31	재료썰기	25

양식조리기능사

문제 번호	양식 과제명	시험 시간
1	쉬림프카나페	30
2	스페니쉬오믈렛	30
3	치즈오믈렛	20
4	월도프샐러드	20
5	포테이토샐러드	30
6	BLT샌드위치	30
7	햄버거샌드위치	30
8	브라운스톡	30
9	이탈리안미트소스	30
10	홀렌다이즈소스	25
11	브라운그래비소스	30
12	타르타르소스	20
13	사우전아일랜드드레싱	20
14	치킨알라킹	30
15	치킨커틀렛	30
16	비프스튜	40
17	샐리스버리스테이크	40
18	서로인스테이크	30
19	바베큐폭찹	40
20	비프콘소메	40
21	미네스트로니수프	30
22	피시차우더수프	30
23	프렌치프라이드쉬림프	25
24	프렌치어니언수프	30
25	포테이토크림수프	30
26	샐러드 부케를 곁들인 참치 타르타르와 채소 비네그레트	30
27	해산물 샐러드	30
28	스파게티 카르보나라	30
29	토마토소스 해산물 스파게티	35
30	시저샐러드	35

중식조리기능사

문제 번호	중식 과제명	시험 시간
1	오징어냉채	20
2	해파리냉채	20
3	탕수육	30
4	간풍기	30
5	탕수생선살	30
6	난자완스	25
7	홍쇼두부	30
8	마파두부	25
9	새우케찹볶음	25
10	양장피잡채	35
11	고추잡채	25
12	채소볶음	25
13	라조기	30
14	부추잡채	20
15	경장육사	30
16	유니짜장면	30
17	울면	30
18	새우볶음밥	30
19	빠스옥수수	25
20	빠스고구마	25

일식조리기능사

문제 번호	일식 과제명	시험 시간
1	갑오징어명란무침	20
2	도미머리맑은국	30
3	대합맑은국	20
4	된장국	20
5	도미조림	30
6	문어초회	20
7	해삼초회	20
8	소고기뎡밥	30
9	우동볶음(야끼우동)	30
10	메밀국수(자루소바)	30
11	삼치소금구이	30
12	소고기간장구이	20
13	전복버터구이	25
14	달걀말이	25
15	도미술찜	30
16	달걀찜	30
17	생선초밥	40
18	참치김초밥	20
19	김초밥	25