**- ②레시피 양식 -**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **대표자 성명** |  | | **팀원 성명** | |  | | | **팀명** | | | (10자 이내) | | | |
| **요리명** | (띄어쓰기 포함 15자 이내) | | | | | | | | | | | | | |
| **요리사진** | (이미지 파일 첨부) | | | | | | | | | | | | | |
| **조리기구** | (예: 웍, 프라이팬, 찜기, 냄비, 에어프라이기 등 / 불가 기구 : 오븐, 토치, 라이터 등) | | | | | | | | | | | | | |
| **조리시간** |  | | | | **전자레인지 사용여부** | | | | | ( ○ , Ⅹ ) | | | | |
| **조리포인트** | 1.  2.  3. | | | | | | | | | | | | | |
| **재료**  **(예시처럼**  **기재)** | **주재료** | | | | | **부재료** | | | | | | **소스** | | |
| **재료명** | **중량** | | **단위** | | **재료명** | **중량** | | **단위** | | | **재료명** | **중량** | **단위** |
| 사태 | 500 | | g | | 숙주 | 100 | | g | | | 고추기름 | 10 | ml |
|  |  | |  | |  |  | |  | | |  |  |  |
|  |  | |  | |  |  | |  | | |  |  |  |
|  |  | |  | |  |  | |  | | |  |  |  |
|  |  | |  | |  |  | |  | | |  |  |  |
|  |  | |  | |  |  | |  | | |  |  |  |
| **조리방법** | 1.  2.  3.  4.  5. | | | | | | | | | | | | | |

**■ 레시피 작성 시 유의사항**

① 요리에 사용되는 재료는 주재료와 부재료로 분류하여 재료명과 투입량을 기입하시고, 기본 소스, 육수, 반죽을 져오는 것은 허용하되 레시피에 재료, 방법 등을 모두 기입해 주세요.

② 요리 시 사용되는 조리도구는 모두 나열해 주세요. (예: 웍, 프라이팬, 찜기, 냄비 등)

③ 공용 전자레인지 체크는 필요 수량 파악을 위해 표기해 주세요. (주최 측 제공)

④ 기본 제공 물자 외에 화기류 등 위험한 조리도구는 반입이 불가합니다.

(기본 제공 : 휴대용 가스레인지 2구, 공용 전자레인지 / 반입 불가 : 오븐, 토치, 라이터 등)

⑤ 기타 자세한 사항은 참가규정집을 참고하시기 바랍니다.

**■ 레시피 제출 방법 안내**

① 요리 레시피의 세부내역을 양식에 따라 상세히 작성해 주세요.

② 양식을 모두 작성하신 후, 팀 대표자 및 팀원 이름과 요리명으로 레시피파일을 저장해 주세요. (예: [김대한&이민국] 벌집더덕치킨윙과 벌집마요소스)

③ 파일크기 10MB 이내로 용량을 편집하신 후 레시피 파일을 네이버폼 또는 이메일로

제출해주세요.

④ 레시피 수정은 접수 기간(7.1~7.29)에만 가능하며, 메일로 수정파일 재송부 후 운영사무국으로

파일 수정 확인 부탁드립니다.

(운영사무국 전화 : 02-3496-7824 / 운영사무국 이메일 : ns\_foodfesta@naver.com)

⑤ 모든 참가자는 요리 레시피를 달리하여 중복지원이 가능합니다.