

1. 제시문은 김치 담그는 절차에 대한 글이다. 보기에서 내용을 골라서 절차와 과정을 제대로 배열하시오.

재료	배추 세 포기, 굵은 소금 2컵, 천일염 1/2컵, 설탕 2큰술, 꽃소금 1큰술, 물 6컵, 무절임 무채 반 그릇, 갓 조금, 액젓 1큰술,
절차	과정
1.	
2.	
3.	

1) <보기>의 절차들을 위 표에 순서에 맞게 적어넣으시오.

<보기> - 양념소 만들기 - 버무리기 - 절이기
--------------------------------------

2) <보기>의 과정들을 위 표에 순서에 맞게 적어넣으시오.

- 절인 배추 사이 사이에 속 재료를 넣어서 2일정도 실온에서 익힌 뒤 냉장고에 두면서 먹는다. - 배추는 크기에 따라 2~4등분한다. 굵은 소금을 풀어 배추를 절인다. 10시간 이상 배추를 절이고 배추가 축 처지면 물에 씻어서 물기를 뺀다. - 여러 양념과 찹쌀풀, 다진 생강3큰술, 액젓 1컵, 새우젓 조금과 소금 2큰술을 넣어 양념 소를 만든다.
--