

위치	오류유형	수정 전	수정 후																								
64~64p 10번 문제	문제-본문	<p>10 와인 저장관리방법에 관한 설명 중 부적당한 것은? 가. 와인병을 15도 경사지게 눕혀서 보관한다. 나. 직사광선을 피해 보관한다. 다. 적당한 습기가 있는 곳에 보관한다. 라. 온도차와 진동이 심한 장소는 피한다.</p> <p>[정답] 다</p>	<p>10 와인 저장관리방법에 관한 설명 중 부적당한 것은? 가. 와인병을 15도 경사지게 눕혀서 보관한다. 나. 직사광선을 피해 보관한다. 다. 습기가 없는 곳에 보관한다. 라. 온도차와 진동이 심한 장소는 피한다.</p> <p>[정답] 다</p>																								
76~76p 66번 문제	문제-본문	<p>66 다음 중 디켄팅용 와인의 포도품종이 아닌 것은? 가. 까베르네 소비뇽 나. 피노 누아 다. 네비올로 라. 몽라세</p> <p>[해설] 미노 누아는 화이트 와인 포도품종이다. [정답] 나</p>	<p>66 다음 중 디켄팅용 와인의 포도품종이 다른 것은? 가. 까베르네 소비뇽 나. 피노 누아 다. 네비올로 라. 몽라세</p> <p>[해설] 몽라세는 화이트 와인 포도품종이다. [정답] 라</p>																								
149~149p 페이지 하단 표	개념,공식-설명	<table border="1"> <tr> <td>까망베르치즈</td> <td>고르곤졸라치즈</td> <td>스틸론치즈</td> <td>그뤼에르치즈</td> </tr> <tr> <td>생테밀리옹 와인 보졸레 와인</td> <td>소테른 와인</td> <td>바롤로 와인 포트 와인</td> <td>샤르도네, 피노 누아</td> </tr> <tr> <td>[까망베르치즈 사진]</td> <td>[고르곤졸라치즈 사진]</td> <td>[스틸론치즈 사진]</td> <td>[그뤼에르치즈 사진]</td> </tr> </table>	까망베르치즈	고르곤졸라치즈	스틸론치즈	그뤼에르치즈	생테밀리옹 와인 보졸레 와인	소테른 와인	바롤로 와인 포트 와인	샤르도네, 피노 누아	[까망베르치즈 사진]	[고르곤졸라치즈 사진]	[스틸론치즈 사진]	[그뤼에르치즈 사진]	<table border="1"> <tr> <td>까망베르치즈</td> <td>고르곤졸라치즈</td> <td>스틸론치즈</td> <td>그뤼에르치즈</td> </tr> <tr> <td>생테밀리옹 와인 보졸레 와인</td> <td>바롤로 와인 소테른 와인</td> <td>포트 와인</td> <td>샤르도네, 피노 누아</td> </tr> <tr> <td>[까망베르치즈 사진]</td> <td>[고르곤졸라치즈 사진]</td> <td>[스틸론치즈 사진]</td> <td>[그뤼에르치즈 사진]</td> </tr> </table>	까망베르치즈	고르곤졸라치즈	스틸론치즈	그뤼에르치즈	생테밀리옹 와인 보졸레 와인	바롤로 와인 소테른 와인	포트 와인	샤르도네, 피노 누아	[까망베르치즈 사진]	[고르곤졸라치즈 사진]	[스틸론치즈 사진]	[그뤼에르치즈 사진]
까망베르치즈	고르곤졸라치즈	스틸론치즈	그뤼에르치즈																								
생테밀리옹 와인 보졸레 와인	소테른 와인	바롤로 와인 포트 와인	샤르도네, 피노 누아																								
[까망베르치즈 사진]	[고르곤졸라치즈 사진]	[스틸론치즈 사진]	[그뤼에르치즈 사진]																								
까망베르치즈	고르곤졸라치즈	스틸론치즈	그뤼에르치즈																								
생테밀리옹 와인 보졸레 와인	바롤로 와인 소테른 와인	포트 와인	샤르도네, 피노 누아																								
[까망베르치즈 사진]	[고르곤졸라치즈 사진]	[스틸론치즈 사진]	[그뤼에르치즈 사진]																								
159~159p 39번 문제	문제-본문	<p>39 다음 중 이탈리아 치즈로 유명하며 바롤로 와인과 잘 어울리는 치즈는? 가. 파르미산 나. 그뤼에르 다. 스틸론 라. 고르곤졸라</p> <p>[정답] 다</p>	<p>39 다음 중 이탈리아 치즈로 유명하며 바롤로 와인과 잘 어울리는 치즈는? 가. 파르미산 나. 그뤼에르 다. 스틸론 라. 고르곤졸라</p> <p>[정답] 라</p>																								
169~169p 33~34쪽 페이지 하단 본문	개념,공식-설명	<p>㉠ Bourgogne(부르고뉴) 지방 영어로 버건디(Burgundy)라고 하는 부르고뉴 지역의 와인은 보르도 지방과 더불어 프랑스의 최고급 와인 산지로 단일 품종의 와인만을 사용하여 만든다. 프랑스 동부의 북쪽에서 남쪽으로 흐르는 론강 주위의 약간 높은 산지에서 재배되고 있는 포도로 와인을 조주한다. 대체로 토질이 척박하고 경사면으로 된 디종(Dijon)에서 리옹 사이의 론(Lyon)강 양쪽 계곡에서 생산되고 있으며, 이곳에서 생산되는 와인은 산도와 알코올이 보르도 지역의 것보다 조금 높아 보르도 와인과 비교해 남성적인 와인으로 불린다.</p>	<p>㉠ Bourgogne(부르고뉴) 지방 영어로 버건디(Burgundy)라고 하는 부르고뉴 지역의 와인은 보르도 지방과 더불어 프랑스의 최고급 와인 산지로 단일 품종의 와인만을 사용하여 만든다. 프랑스 동부의 북쪽에서 남쪽으로 흐르는 론강 주위의 약간 높은 산지에서 재배되고 있는 포도로 와인을 조주한다. 대체로 토질이 척박하고 경사면으로 된 디종(Dijon)에서 리옹 사이의 론(Lyon)강 양쪽 계곡에서 생산되고 있으며, 이곳에서 생산되는 와인은 섬세하고 우아하며 여성적인 와인으로 불린다.</p>																								

도서의 오류로 학습에 불편드린 점 진심으로 사과드립니다.
 더 나은 도서를 만들기 위해 노력하는 시대교육그룹이 되겠습니다.