

WEBVTT

00:00:09.226 --> 00:00:14.073
안녕하세요? 찹쌀도넛으로 돌아온
슈퍼모델 미녀강사 김경진입니다.

00:00:14.173 --> 00:00:17.063
이렇게 이야기하면서
웃으면 안 되는데.

00:00:17.163 --> 00:00:21.500
찹쌀도넛 정말 인기 많은데,
이거 정말 너무 좋은 것 같아요.

00:00:21.600 --> 00:00:26.136
개인적으로 앙금은 앙금대로 먹고,
팔은 팔대로 먹는 게 좋은데.

00:00:26.236 --> 00:00:28.646
꼭 팔을 넣어서 만들라고 하니까
그렇게 만들기는 하는데.

00:00:28.746 --> 00:00:31.740
집에서 해줄 때는 팔 안 넣고 해도
되는 거 아시죠?

00:00:31.840 --> 00:00:34.929
찹쌀도넛, 이거이거 좀 바뀌었어요.

00:00:35.029 --> 00:00:38.880
작년하고 올해하고 바뀌었는데
뭐가 바뀌었나요?

00:00:38.980 --> 00:00:43.376
여러분이 정말 좋아하실 만큼 바뀌었어요.
양이 줄었어요.

00:00:43.476 --> 00:00:46.417
얼마나 이게 시간 초과,
우루루 떨어지는 종목이고.

00:00:46.517 --> 00:00:50.275
안 익어서 떨어지고,
익기만 하면 붙여주고 내가 그랬었는데.

00:00:50.375 --> 00:00:54.652
익히기만 하면 붙여줬던 종목이
양이 3분의 1로 줄었기 때문에,

00:00:54.752 --> 00:00:58.596
광장히 쉬우면서 좋은 종목이 됐습니다.

00:00:58.696 --> 00:01:00.502
행복하게하실 수 있을 것 같아요.

00:01:00.602 --> 00:01:04.053
그리고 이런 거는 제발 좀 집에서 해서 드세요.
오븐 없이도 할 수 있으니까.

00:01:04.153 --> 00:01:08.501
내가 아는 제자는 밤과자하고,
이 찹쌀도넛을 제사상에 올려요.

00:01:08.601 --> 00:01:12.206
얼마나 좋아하는지 몰라요,
돌아가신 분이 좋아하셨대요, 과거에.

00:01:12.306 --> 00:01:14.794

이런 거 얼마나 좋아요.
상을 괴하게 봐요, 이거가지고.

00:01:14.894 --> 00:01:18.221
예뻐요, 아주 예뻐요.

00:01:18.321 --> 00:01:21.055
찹쌀도넛 요구사항 제가 한번 봐드릴게요.

00:01:21.155 --> 00:01:25.867
시험 시간 1시간 50분. 이게 1시간 50분에
30개 튀기는 거였다면

00:01:25.967 --> 00:01:28.779
약간 문제가 될 수 있어요.

00:01:28.879 --> 00:01:31.543
그러나 이거는 22개 나오거든요.
21, 22개.

00:01:31.643 --> 00:01:33.532
이 정도라면 얼마든지 할 수 있어요.

00:01:33.632 --> 00:01:35.153
요구사항 보시겠습니다.

00:01:35.253 --> 00:01:39.071
계량 시간 8분, 8개네요.
좋습니다.

00:01:39.171 --> 00:01:44.351
반죽은 1단계법 익반죽으로 제조하시오.
익반죽 원지 아시죠?

00:01:44.451 --> 00:01:47.726
익혀서 한다 이거죠.
뜨거운 물 쓴다는 이야기죠.

00:01:47.826 --> 00:01:50.140
90도, 100도짜리
물에 들어가면 됩니다.

00:01:50.240 --> 00:01:52.317
물 끓여서 계량하실 때는 찬물 계량하세요.

00:01:52.417 --> 00:01:56.676
검사받고 나서 시작하십시오라고
말 떨어지면,

00:01:56.776 --> 00:01:58.478
그때 가서 뜨거운 물을
떠오시면 되는 거예요.

00:01:58.578 --> 00:02:02.707
아마 물 끓여주고 있으시거나 아니면
안 끓여주면 내가 끓여서 쓰지 뭐, 까짓것.

00:02:02.807 --> 00:02:05.269
얼마나 끓이겠어요?
이 양 끓이는데 얼마나 걸리겠어요?

00:02:05.369 --> 00:02:08.639
얼마 안 걸린다는 말입니다.
직접 끓여 쓰실 수도 있습니다.

00:02:08.739 --> 00:02:10.944
그다음에 반죽 하나에 분할 무게는 40g,

00:02:11.044 --> 00:02:13.669
팔랑금의 무게는 30g으로 하시오,
이렇게 되어 있죠?

00:02:13.769 --> 00:02:15.475
전량 성형하시오.

00:02:15.575 --> 00:02:21.273
기름에 튀겨낸 뒤 설탕을 묻히시오.
해보겠습니다.

00:02:21.373 --> 00:02:25.304
재료 보시겠습니다, 여기 봐주세요.
어디까지 마세요.

00:02:25.404 --> 00:02:28.757
찹쌀입니다, 찹쌀.
방앗간용 찹쌀입니다.

00:02:28.857 --> 00:02:33.420
이거 시판되는, 마트에서 파는
아주 고운 찹쌀가루 아니고,

00:02:33.520 --> 00:02:38.210
방앗간용 찹쌀인데, 이게 이번에
여러분이 한계가 많았던 모양이에요.

00:02:38.310 --> 00:02:41.132
아마 언 거, 냉동된 게
바로 나왔었나 보지요?

00:02:41.232 --> 00:02:47.973
사실 그래서, 저는 워낙 친절하니까
제 경우에는 이것을 일부러 꺼내서,

00:02:48.073 --> 00:02:51.045
하루 전날 꺼내 놓고 가게 해서,
뭐 제가 시킨 거는 아니었습니다만.

00:02:51.145 --> 00:02:52.878
오자마자 이거부터 꺼내놓게 해서,

00:02:52.978 --> 00:02:57.410
이거를 부셔서 가급적
잘게 잘게 한 다음에 지급하라.

00:02:57.510 --> 00:03:00.551
이렇게까지 친절한,
굉장히 친절하 보기보다.

00:03:00.651 --> 00:03:03.375
생긴 거와 달리 굉장히 친절하 감독입니다.

00:03:03.475 --> 00:03:08.677
그런데 이게 바뀌었어요.
어떻게 바뀌었냐면 4시간 정도 침지하여.

00:03:08.777 --> 00:03:13.889
그다음에 롤링을 2번한 가루로 지급하라,
이렇게 바뀌었어요 조항이.

00:03:13.989 --> 00:03:19.300
이 이야기는 뭐예요? 이거는 분명히
찹쌀을 사용하되, 2시간 롤링한 거다.

00:03:19.400 --> 00:03:25.017
그러니까 2번 정도 걸렀다 이런 이야기예요.

00:03:25.117 --> 00:03:29.519
그러니까 이렇게 고슬고슬한
찹쌀이 나온다는 뜻이에요.

00:03:29.619 --> 00:03:33.577
이게 시간이 약간 부족한데다가,
이거까지 냉동된 걸 체에 내리느라

00:03:33.677 --> 00:03:39.225
시간이 오래 걸리니까, 아마 이런 친절한
상황이 된 것 같아요, 좋죠 뭐.

00:03:39.325 --> 00:03:44.775
그런데 사실 약간 덩어리져도
체에 뽀뽀 내리면 이거 금방 돼요.

00:03:44.875 --> 00:03:47.977
그리고 아주 곱게 체를
안 쳐도 되긴 되는데,

00:03:48.077 --> 00:03:52.427
어쨌든 좋은 찹쌀가루가 지급될 것 같으니까
조건은 좋아졌죠?

00:03:52.527 --> 00:03:54.493
그다음에 찹쌀 보셨고요.

00:03:54.593 --> 00:03:58.507
중력분입니다. 아주 조금
들어가지만 중력 들어가고.

00:03:58.607 --> 00:04:01.917
그다음에 설탕 들어갑니다.

00:04:02.017 --> 00:04:04.531
설탕이 90g짜리가 있고,
120g짜리가 있는데.

00:04:04.631 --> 00:04:06.703
이렇게 같이 놓으면 여러분, 헛갈립니다.

00:04:06.803 --> 00:04:10.612
이거는 시험 시간 내에 재는 거 아니에요,
120g짜리는.

00:04:10.712 --> 00:04:14.226
이거는 튀기고 나서 갖고
와서 계량하시는 거예요.

00:04:14.326 --> 00:04:18.799
이거는 8분 내에 안 들어가는 거니까
여기까지 계량하시면 되는 거예요.

00:04:18.899 --> 00:04:24.734
이거 넣는다, 또 미리 갖다놓고.
진짜 미리 계량하지 마십시오.

00:04:24.834 --> 00:04:26.856
이게 설탕 90g짜리입니다.

00:04:26.956 --> 00:04:29.340
그다음에 소금 보입니다.

00:04:29.440 --> 00:04:34.353
이 많은 게 뭐예요?
많은 게 베이킹파우더.

00:04:34.453 --> 00:04:37.750
적은 게 뭐예요? 베이킹소다입니다.

00:04:37.850 --> 00:04:43.001
왜 두 가지가 같이 들어가는지,
또 동영상 빨리 찍으라고 난리났어요 지금.

00:04:43.101 --> 00:04:46.947
이거 길게 하면 또 잡아먹으실 거죠?
1시간 이상 간다고.

00:04:47.047 --> 00:04:52.966
이거 책 찾아보세요, 책.
다 나와 있어, 인터넷 들어가도 다 나와요.

00:04:53.066 --> 00:04:57.375
이게 왜 2개가 이렇게 들어가는지
설명 안 하고 갈게요.

00:04:57.475 --> 00:04:59.477
몰라서 안 하는 게 아니에요.

00:04:59.577 --> 00:05:02.597
그다음에 이거 뭘니까?
쇼트닝 들어갑니다.

00:05:02.697 --> 00:05:07.428
그다음에 이거는 뜨거운 물에 끓여서
써야 될 거고, 팔앙금입니다.

00:05:07.528 --> 00:05:11.071
이 재료를 가지고 제가 반죽을
하는 걸 보여드릴 건데.

00:05:11.171 --> 00:05:15.219
여기서 잠깐 제가 이거 보여드립니다.

00:05:15.319 --> 00:05:20.815
삼, 삼이 아니라 뭘까요?
비터입니다.

00:05:20.915 --> 00:05:25.232
이 비터를 사용하시면 솔직히
이거 뭐할 때 쓰나요?

00:05:25.332 --> 00:05:28.570
크림법으로 하는 파운드케이크나,
이런 반죽형 반죽 하실 때,

00:05:28.670 --> 00:05:30.806
이 비터로 원래는 반죽해야
된다는 거 알고 계시죠?

00:05:30.906 --> 00:05:33.795
그래야 크림 형성이 아주
잘 되는 거잖아요.

00:05:33.895 --> 00:05:39.389
그런데 이 비터를 사실 사용해서,
현장에서는 찹쌀도넛 반죽을 칩니다.

00:05:39.489 --> 00:05:42.412
물론 소량할 때는 손반죽
까짓것 해버리는데.

00:05:42.575 --> 00:05:46.146
그래도 아주 적게는 안 하니까,
이 비터라는 거 보여드립니다.

00:05:46.183 --> 00:05:51.940
어머나, 여기 얼굴 가려지네?
어머나, 얼굴 작은가봐요.

00:05:52.040 --> 00:05:55.966
이 비터를 사용해서 반죽하시면
굉장히 빨리 끝나요.

00:05:56.066 --> 00:06:01.293
불과 한 5분 안 돼서, 이 비터를
사용하시면 손반죽하시는 거보다,

00:06:01.393 --> 00:06:04.297
5분 안 돼서 끝날 수 있어요.
그런데 문제가 있어요.

00:06:04.397 --> 00:06:09.438
이게 양이 많으면 이거로 치면
후다닥 치면서 바로 끝나버리는데.

00:06:09.538 --> 00:06:14.753
양이 조금밖에 안 되는데, 정말
22개밖에 안 되는 분량을 이거로 치면

00:06:14.853 --> 00:06:18.373
기계 끼우고 빼고 하다가
그냥 끝나는 수도 있어요.

00:06:18.473 --> 00:06:23.594
그리고 이게 덩어리가 저서 곁돌아,
이게 반죽이 쳐지지 않고 둥글게 돼서

00:06:23.694 --> 00:06:28.270
자기가 따로 놀아, 이렇게 따로 돌아다녀요.
굉장히 성질 나거든요?

00:06:28.370 --> 00:06:32.366
그것 때문에 오히려 반죽을 이렇게
모아주고 막 이런 작업들을 하시는데.

00:06:32.466 --> 00:06:36.910
여러분의 선택이에요.
여러분이 비터로 처음부터 연습하셔서,

00:06:37.010 --> 00:06:40.953
비터를 잘 사용하셔서 활용하시면
비터가 편하실 거고.

00:06:41.053 --> 00:06:43.903
저같이 힘만 좋은 여자는
손으로 할 겁니다.

00:06:44.003 --> 00:06:47.004
그런데 시험장에 가시면
비터가 다 있습니다.

00:06:47.104 --> 00:06:51.209
솔직히 말씀드려서
어떤 곳은 없는 곳도 있었어요.

00:06:51.309 --> 00:06:53.661
그런데 비터가 있으면,
쓰면 좋다는 이야기고.

00:06:53.761 --> 00:06:59.030
"나는 힘이 약해, 나는 힘이 없어,
나는 손목이 약해" 비터 쓰세요.

00:06:59.130 --> 00:07:04.897
'나는 자신 있어, 이 까짓것 22개 나오는
분량 손으로 하겠습니다' 손반죽하세요.

00:07:04.997 --> 00:07:09.872
뭐로 하건 어쨌든 뜨거운 물
익반죽으로 넣어서 치대서,

00:07:09.972 --> 00:07:12.682
찹쌀 반죽은 치대면 치달수록
질어지는 거 아시죠?

00:07:12.782 --> 00:07:17.055
손으로 하실 때는 좀 있는 힘껏
빨래하듯이 치대주세요, 빨래하듯이.

00:07:17.155 --> 00:07:21.753
치대주셔서 여러분께서 반죽을
완료하셔서 약간 매끈매끈하면서

00:07:21.853 --> 00:07:24.443
약간 뽀샤시한 반죽이 되면 되는 거예요.

00:07:24.543 --> 00:07:31.252
제가 비터로 하는 거 보여드리려면 성질이.
소리만 시끄럽고.

00:07:31.352 --> 00:07:35.432
저는 남아도는 게 힘이라고 그랬죠?
손반죽하는 방법으로 할 건데.

00:07:35.532 --> 00:07:39.332
여러분이 선택하시는 겁니다.
좀 이따 봐요.

00:07:39.432 --> 00:07:42.246
저는 손으로 할 겁니다.

00:07:42.346 --> 00:07:50.468
이 가루는 지금 찹쌀과 중력분, 베이킹 파우더,
베이킹소다가 들어 있는 가루예요.

00:07:50.568 --> 00:07:56.461
이 물은 제가 펄펄 끓여온 물이에요.
펄펄 끓었어요.

00:07:56.561 --> 00:08:02.103
여기에 물 넣기 전에 설탕 섞으셔야죠.

00:08:04.468 --> 00:08:09.022
이게 기계가 조그마한 기계라면 괜찮은데,
시험장용 기계가 크단 말이에요.

00:08:09.122 --> 00:08:12.632
그래서 비터가 이것을 감아주고
돌리지를 못하더라고,

00:08:12.732 --> 00:08:14.807
너무 조그마해서, 양이 적어서.

00:08:14.907 --> 00:08:20.534
어쨌든 그래도 손목 힘이 약하신
여자분들, 야리야리하신 분들.

00:08:20.634 --> 00:08:25.894
이런 분들 비터를 사용하시라는 거
말씀드리면서.

00:08:25.994 --> 00:08:27.496
물 넣겠습니다.

00:08:27.596 --> 00:08:31.424
겨울에는 물 다 넣고 저는 찹니다.

00:08:31.524 --> 00:08:34.664
여름에는 약간 이 물로 조절을 합니다.

00:08:34.764 --> 00:08:37.223
여름에는 조금 반죽이 질어질 수 있어요.

00:08:37.323 --> 00:08:40.613
그래서 조금 남겨서 되기 조절하시면 되고,

00:08:40.713 --> 00:08:44.849
되직하다 싶으면 나중에
넣으면 되는 거니까.

00:08:47.597 --> 00:08:52.874
겨울이나 봄, 가을 이럴 때는 그냥
바로 물 다 넣고 되기가 맞더라고요.

00:08:52.974 --> 00:08:54.688
그냥 하시면 되겠습니다.

00:08:54.788 --> 00:08:57.192
여기서 치대겠습니다, 이렇게.

00:08:57.292 --> 00:09:01.719
처음에는 한 덩어리가 되야 되니까.

00:09:01.819 --> 00:09:05.676
이렇게, 이렇게.
약간 꼭꼭 잡아 이렇게.

00:09:05.776 --> 00:09:09.897
잡아서 이게 한 덩어리가 되야지 이렇게.

00:09:09.997 --> 00:09:13.869
이렇게 해서 이게 잘 안 섞이거든요.
이쯤에서 쇼트닝을 바로 넣으세요.

00:09:13.969 --> 00:09:15.408
이게 기름이잖아요.

00:09:15.508 --> 00:09:19.305
이게 기름이기 때문에 들어가서
좀 더 부드럽게 만들어진다고요.

00:09:19.405 --> 00:09:24.764
여러분 치대실 때는 이 손 뒀다가 뭐해요.

00:09:24.864 --> 00:09:28.332
같이 두 손으로 이렇게.

00:09:28.432 --> 00:09:31.053
체중을 좀 실어 여기에 체중을, 이렇게.

00:09:31.153 --> 00:09:35.632
체중을 좀 실어서 이렇게 하시다가.

00:09:35.732 --> 00:09:43.969
이렇게 하시다가.

00:09:44.069 --> 00:09:52.385
하시다가 이 그릇이 좀 답답해, 나와.

시원하게 나와.

00:09:52.485 --> 00:09:57.256
여기서 여러분, 뭐하시면 됩니까?
빨라하시면 됩니다.

00:09:57.356 --> 00:10:00.411
이렇게 계속 빨라하시듯이 이렇게.

00:10:00.511 --> 00:10:05.451
아이고, 시끄러워.
작업대가 좀 소리가 나네, 죄송합니다.

00:10:05.551 --> 00:10:07.430
이렇게 모아줘가면서.

00:10:07.530 --> 00:10:11.982
이렇게 치대서 작업대에서 치대서.

00:10:12.082 --> 00:10:14.667
여러분, 시끄러워서 제가 해 갖고 올게요.

00:10:14.767 --> 00:10:18.343
한 4, 5분 치대면 될 것 같습니다.
4, 5분정도 열심히 치대서.

00:10:18.443 --> 00:10:23.084
힘 없는 분들은 7, 8분.
치대 갖고 올 테니까 잠시, 좀 이따 봐요.

00:10:23.184 --> 00:10:26.078
제가 정말 남아도는 게 힘 맞나봐요.

00:10:26.178 --> 00:10:27.717
볼과 몇 분 했어 이거, 나 손으로.

00:10:27.817 --> 00:10:31.097
보세요, 이렇게 손으로 반죽하게 되면
이렇게 빨라하듯이.

00:10:31.197 --> 00:10:34.438
이렇게 빨라하듯이 밀어주면서 이렇게 해서.

00:10:34.538 --> 00:10:38.307
빨라하듯이 밀어주면서
제가 한 얼마나 했나요?

00:10:38.407 --> 00:10:44.454
한 4분? 5분? 힘이 좋은가, 내가?
그런가봐요.

00:10:44.554 --> 00:10:48.728
이렇게 치대서 부드럽게, 부드럽게
아주 잘 밀리지 않습니까?

00:10:48.828 --> 00:10:50.765
이렇게, 이렇게.
보고 계시죠?

00:10:50.865 --> 00:10:54.748
이게 이렇게 접히면서 이렇게
반죽이 돌아야 되는데,

00:10:54.848 --> 00:11:00.289
비터를 잘 사용하시면 천천히,
저속으로 잘 사용하셔서.

00:11:00.389 --> 00:11:05.545

이런 식으로 비터를 쓴 거와 똑같다,
이런 원리라고 생각하시면 됩니다.

00:11:05.645 --> 00:11:10.702

이렇게 해서 됐습니다.
완성 상태를 보여드리자면,

00:11:10.802 --> 00:11:15.797

이렇게 뽀샤시하게, 윤기가
좌르르나면서 광택도 조금 나면서.

00:11:15.897 --> 00:11:18.964

반죽 되기는 이래요.
반죽 되기를 많이 물어보시는데,

00:11:19.064 --> 00:11:23.438

치대면 치델수록 질어진다는 건데,
이 정도면 됩니다.

00:11:23.538 --> 00:11:28.692

부드럽고 좋아요, 됐어요.
더 이상 어떻게 잘해.

00:11:28.792 --> 00:11:30.244

이 정도면 잘 했지.

00:11:30.344 --> 00:11:34.457

이게 지금 40g으로
분할이 돼야 되는 거죠?

00:11:34.557 --> 00:11:37.410

분할이 돼서 20개에서
22개 나온다 그랬잖아요.

00:11:37.510 --> 00:11:40.583

그럼 이렇게 나누세요.

00:11:40.683 --> 00:11:43.327

이거 가지고 10개가 나온다는 이야기죠?

00:11:43.427 --> 00:11:47.774

이렇게 해서 40g
분할하면 된다는 이야기죠?

00:11:47.874 --> 00:11:55.198

먼저 10개? 비슷하게 잘라놓으면 편하지 않을까요?
편하게.

00:11:55.298 --> 00:12:01.637

40?

40, 이렇게 맞춰서.

00:12:01.737 --> 00:12:06.601

40g 맞춰서 여러분 22개 분할해오세요.

00:12:06.701 --> 00:12:10.202

제가 여러분에게 22개
다 보여줄 필요 없을 것 같아요.

00:12:10.302 --> 00:12:13.782

그래서 10개만 일단 이렇게
둥글게 분할을 해 왔고.

00:12:13.882 --> 00:12:17.163

분할해 온 거를 이제 팔을 싸는 거를
보여드릴 거예요.

00:12:17.263 --> 00:12:23.629

그런데 제가 헤라라는 거를 이용해서
이따가 밤과자도 보여드리겠지만.

00:12:23.729 --> 00:12:26.523
이 헤라라는 게 넓은 면이 있고
좁은 면이 있고 그렇단 말이죠.

00:12:26.623 --> 00:12:31.417
저는 약간 넓은 면을
사용하는 거를 좋아하는데.

00:12:31.517 --> 00:12:33.860
그런데 이 헤라를 사용하는 이유가 뭡니까?

00:12:33.960 --> 00:12:36.768
반죽과 밀착시켜서 들어가는 거잖아요?

00:12:36.868 --> 00:12:39.603
완전히 밀착시켜서 한가운데로
모는 도구예요, 헤라가.

00:12:39.703 --> 00:12:44.324
그런데 우리가 사실 현장에서,
업소에서는 이렇게 띠어놓고 하지 않습니다.

00:12:44.424 --> 00:12:47.551
그냥 바로 퍼서 바로 들어가도 정확하잖아요,
기가막히게.

00:12:47.651 --> 00:12:53.164
그런데 우리는 초보고,
솔직히 말해서 시간도 줄이고.

00:12:53.264 --> 00:12:59.354
그래도 좀 뭐랄까, 아마추어니까 이렇게
분할을 떼어놓고 시험을 보게 되죠.

00:12:59.454 --> 00:13:01.578
이렇게 해도 뭐 점수하고 상관없으니까.

00:13:01.678 --> 00:13:04.915
굳이 그럴 때는 헤라를
쓸 필요가 없다는 겁니다.

00:13:05.015 --> 00:13:15.879
그런데 가끔, 제가 오랜 경험상 어떤 감독님들은
왜 헤라를 사용하지 않느냐라는 거에서.

00:13:15.979 --> 00:13:21.030
약간 이렇게 헤라를 써야 되는 제품에서
안 쓰면 어떻게 하겠다는 거야라고

00:13:21.130 --> 00:13:24.471
생각하시는 감독님들도 계세요.

00:13:24.571 --> 00:13:28.047
그런데 물론 그분의 말도 원칙적으로 맞죠.

00:13:28.147 --> 00:13:32.138
이거는 헤라를 반드시 사용해서 제품을
완성해 가는 거니까, 성형해서.

00:13:32.238 --> 00:13:34.942
그런데 이제 보여드릴게요,
보여드리는데.

00:13:35.042 --> 00:13:38.051
저같은 경우는 굉장히 실리적으로

합리적인 성격이잖아요?

00:13:38.151 --> 00:13:40.063
두 가지를 다 보여드리도록 할 겁니다.

00:13:40.163 --> 00:13:42.965
일단 덧가루를 살짝 까십니다.

00:13:43.065 --> 00:13:46.182
까시고 헤라를 안 쓰는 방법입니다.

00:13:46.282 --> 00:13:49.581
갓다 놓고 누르죠, 누릅니다.

00:13:49.681 --> 00:13:54.105
애가 들어갈만큼 누릅니다.
단팔방하듯이 그냥 싸는 방법이 있죠.

00:13:54.205 --> 00:13:55.866
사실 이게 더 빠를 수가 있어요.

00:13:55.966 --> 00:13:59.042
이렇게 해서 넓직하게.

00:13:59.142 --> 00:14:00.303
애가 들어가야죠.

00:14:00.403 --> 00:14:03.162
이렇게 동그랗게 이렇게.

00:14:03.262 --> 00:14:08.987
이렇게 해서 들어올려서
단팔빵하듯이 톱 잡아요.

00:14:09.087 --> 00:14:12.759
과감하게 놓고, 어떻게 해요?
그냥 싸면 되죠, 뭐.

00:14:12.859 --> 00:14:14.564
이렇게.

00:14:14.664 --> 00:14:17.532
이렇게 해서 꿈무늬를 어떻게 잡습니까?

00:14:17.632 --> 00:14:19.170
자연스럽게 잡습니다.

00:14:19.270 --> 00:14:23.144
너무 많이 여기를 잡아주시면
어떤 결과가 나올까요?

00:14:23.244 --> 00:14:28.206
여기에 반죽이 뭉쳐 있기 때문에 튀겨냈을 때
이 부분이 잘 안 익습니다.

00:14:28.306 --> 00:14:31.771
그래서 애가 이것을 많이 잡은 아이와,

00:14:31.871 --> 00:14:35.947
애를 많이 안 잡고 살짝살짝만
연결시킨 아이는 튀겨 났을 때

00:14:36.047 --> 00:14:39.743
애가 더 많이 잡은 아이가 작아요.

00:14:39.843 --> 00:14:46.588
고르게 퍼져서 고르게 싸줘야 애가
광장히 크고, 가운데가 뽕 뚫리면서

00:14:46.688 --> 00:14:48.725
아주 피가 얇게 딱 싸진다고요.

00:14:48.825 --> 00:14:53.371
여기를 무더기로 많이 잡아주면
이 부분이 익는 속도가 굉장히 느려요.

00:14:53.471 --> 00:14:56.821
또 이게 들어갔을 때 이게 팔이
밑으로 가라앉는 거 아니겠습니까?

00:14:56.921 --> 00:14:59.054
그러니까 이 부분이 위로 뜬다고, 자꾸.

00:14:59.154 --> 00:15:02.918
그러니까 여기가 자꾸 아무리 굴려줘도
익는 속도가 느리다는 거예요.

00:15:03.018 --> 00:15:07.947
그래서 이 부분이 너무 많이,
그러니까 팔이 썰까 봐 터질까 봐,

00:15:08.047 --> 00:15:13.343
너무 많이 잡으시는데 적당히
꼬집어 주시면서 잡으시면 돼요.

00:15:13.443 --> 00:15:17.493
둥글리기를 살짝해서 갖다놓습니다.

00:15:17.593 --> 00:15:23.942
이렇게 하셔도 솔직히 말해서
성형에서 큰 감점은 없습니다.

00:15:24.042 --> 00:15:27.071
아까 그런 분 만나셨을 때
약간 감점이 될 수는 있겠죠.

00:15:27.171 --> 00:15:30.933
그러면 헤라를 쓰는 경우,
약간 적게 누르죠.

00:15:31.033 --> 00:15:33.724
헤라를 쓰는 경우 갖다 놓죠, 갖다 놓고.

00:15:33.824 --> 00:15:38.630
널고 밤만주 하듯이, 금방 보셨어요.
동작이 굉장히 빨랐는데.

00:15:38.730 --> 00:15:44.185
갖다 놓고, 손바닥으로 와서 손아귀로 들어오죠?
지금 양금이 이렇게.

00:15:44.285 --> 00:15:46.863
양금이 들어온 상태에서, 이렇게 들어가죠?

00:15:46.963 --> 00:15:50.008
사실은 이게 현장에서는 워낙
이거를 많이 하다보니까,

00:15:50.108 --> 00:15:52.835
몇 바퀴 안 돌려도 금방 들어가버리죠,
이렇게.

00:15:52.935 --> 00:15:56.601
몇 바퀴 돌리지도 않았어요 그냥.
3, 4번 밖에 안 돌렸는데.

00:15:56.701 --> 00:16:02.482
이렇게 해서 팔과 이렇게 이 정도 됐을 때
팔이 약간 안으로 들어간 상태에서,

00:16:02.582 --> 00:16:04.277
이렇게 또 많이 잡으면
제가 안 된다 그랬잖아요.

00:16:04.377 --> 00:16:10.615
살짝 당겨서 이렇게, 돌려가면서 연결.

00:16:10.715 --> 00:16:15.910
저는 물론 잘 하는 사람이잖아요.

00:16:16.010 --> 00:16:19.194
저는 잘 하는 사람이니까
물론 후자를 씁니다.

00:16:19.294 --> 00:16:25.938
눌러서 갖다 놓고, 떼져 있으니까
헤라를 솔직히 쓸 필요가 없는데.

00:16:26.038 --> 00:16:29.557
놓고, 놓으면서 갖다 가고.

00:16:29.657 --> 00:16:31.283
한번 눌러주고.

00:16:31.383 --> 00:16:35.035
돌, 셋, 넷, 다섯 끝났습니다.

00:16:35.135 --> 00:16:38.649
사실은 헤라는 놓는 게 아니죠, 손에서.
들고 있어야 되는 건데.

00:16:38.749 --> 00:16:43.267
이렇게 해서 이 헤라 때문에
불편하실까 봐 제가 내려놔었는데,

00:16:43.367 --> 00:16:46.941
사실은 헤라는 손에서 놓는 게 아니죠.

00:16:47.041 --> 00:16:50.295
이렇게 잡아주시고, 됐죠?
그다음에 어떻게합니까?

00:16:50.395 --> 00:16:54.900
둥글리기 해서 갑니다.

00:16:55.000 --> 00:16:56.983
여러분 보셨어요?

00:16:57.083 --> 00:17:00.239
바닥에 덧가루 깔아놓은 상태에서
지금 애를 성형해서 놔어요.

00:17:00.339 --> 00:17:04.789
덧가루 안 깔고 이대로 놓으시면
이게 땔 때 반죽이 떨어져요.

00:17:04.889 --> 00:17:09.725
상처가 나니까, 이렇게 해서 10개를
만드시고 제가 바로 튀겨보도록 하겠습니다.

00:17:09.825 --> 00:17:11.714
여러분, 튀기러 고고싱.

00:17:11.814 --> 00:17:15.124

기름 준비됐고, 10개 제가 만들어왔고.

00:17:15.224 --> 00:17:17.805
그다음에 종이 2장 깔았어요.

00:17:17.905 --> 00:17:22.300
그다음에 젓가락 필요하고요,
망 필요합니다.

00:17:22.400 --> 00:17:26.165
어머, 이것도 가려지네?
왜 이렇게 재미 있지.

00:17:26.265 --> 00:17:31.341
사실은 얼굴 굉장히 큰데.

00:17:32.731 --> 00:17:36.454
설탕 묻혀서 넝 설탕 준비돼 있습니다.

00:17:36.554 --> 00:17:41.740
이 온도는 몇 도일까요?
180도라고 제가 말씀드렸죠?

00:17:41.840 --> 00:17:47.120
튀김에서 가장 중요한 거는,
왜 튀김이 시험 종목으로 나올까요?

00:17:47.220 --> 00:17:50.765
얼마나 잘 튀기냐는 거죠.
튀김을 많이 해봤냐는 거죠.

00:17:50.865 --> 00:17:53.422
네가 얼마나 잘 튀기느냐 보자는 겁니다.

00:17:53.522 --> 00:17:57.314
튀김 종목에서는 제일 중요한 게
잘 튀겨낸다, 익혀서.

00:17:57.414 --> 00:18:00.985
색깔을 좋게, 익혀 튀겨낸다.
이게 제일 중요한 거예요.

00:18:01.085 --> 00:18:02.454
제가 180도 맞춰놨어요.

00:18:02.554 --> 00:18:06.041
애도 5분간 마찬가지로 온도가 내려가요,
자꾸 새거가 들어가면.

00:18:06.141 --> 00:18:11.879
그러면 조금 올려주고 또 너무 세다,
느낌으로 세다 하시면 또 줄여주고.

00:18:11.979 --> 00:18:13.347
이게 오븐이라고 생각하시면 돼요.

00:18:13.447 --> 00:18:18.675
줄였다, 내렸다, 줄였다, 내렸다
하시면서 180도에서.

00:18:18.775 --> 00:18:23.594
솔직히 170도 이하로만
내려가지 않으면 돼요.

00:18:23.694 --> 00:18:30.003
180도까지에서 튀겨주면 돼요.
170도 이하로 내려가면 자꾸 오래하게 되니까.

00:18:30.103 --> 00:18:32.635
170도에서 180도 사이를 유지해주시고.

00:18:32.735 --> 00:18:36.984
처음에 예열할 때 여기서 김이 폴폴 나면
이미 200도 넘은 거니까.

00:18:37.084 --> 00:18:39.866
200도 넘은 상태에서
들어가면 끝난 거거든요.

00:18:39.966 --> 00:18:43.439
그러니까 정말 온도계
좀 시험장에 가지고 가세요.

00:18:43.539 --> 00:18:46.011
온도계 시험장에 가지고 가야
온도를 체크하죠.

00:18:46.111 --> 00:18:51.526
그런데 또 온도계를 가지고 가서 온도를
짜르다가 여기에 풍당 빠뜨린다.

00:18:51.626 --> 00:18:56.478
미친다 진짜, 내 것 아니고
또 남에 거를 풍당 빠뜨린다.

00:18:56.578 --> 00:19:01.340
그래서 두 사람 다 난리나고,
정말 여러 가지 일이 많았는데.

00:19:01.440 --> 00:19:04.736
가끔 확인하세요, 가끔.
팁은 드렸고요.

00:19:04.836 --> 00:19:07.105
그다음에 10개를 집어넣는데,
이게 22개 나오잖아요.

00:19:07.205 --> 00:19:14.946
한번 들어갔을 때 뜬 상태에서,
또 올랐을 때부터 시작해서 8분 카운트하잖아요.

00:19:15.046 --> 00:19:20.406
뭐라고요? 들어가죠.
들어난 상태에서 처음에는 건드리지 않죠.

00:19:20.506 --> 00:19:22.879
그러다가 떠오르려고 밑바닥이.

00:19:22.979 --> 00:19:26.531
아, 넣었던 말이죠.
그런데 처음에 넣을 때 어떻게 넣어요?

00:19:26.631 --> 00:19:29.531
끼고 넣어야죠, 불을.
불을 끼고 넣죠.

00:19:29.631 --> 00:19:38.740
불을 끼고, 넣고, 뭔가 떠오르려고
스멀스멀 할 때 그때 불을 켜죠.

00:19:38.840 --> 00:19:40.230
그때 불을 켜야 돼요.

00:19:40.330 --> 00:19:44.580
그때 불을 켜면서 살짝 하나하나에
막이 형성됐기 때문에

00:19:44.680 --> 00:19:48.330
그때 조금 붙어 있는 것들이
살짝 보이면, 이 젓가락을 이용해서

00:19:48.430 --> 00:19:50.859
살짝 조금씩 이렇게 떼어요,
조금씩 떼란 말이에요.

00:19:50.959 --> 00:19:52.392
그래주고 나서 어떻게 해야 돼요?

00:19:52.492 --> 00:19:56.181
애로 돌리고, 돌리고를 하는 거예요.

00:19:56.281 --> 00:19:57.979
제가 한번 해보겠습니다.

00:19:58.079 --> 00:20:01.822
온도 지금 딱 맞춰놨어요.

00:20:01.922 --> 00:20:06.082
온도계로 확인하셔도 좋고,
젓가락을 넣어서 어떤 분들은

00:20:06.182 --> 00:20:08.884
뽀글뽀글 올라오는 거를
확인하시는 분도 있고.

00:20:08.984 --> 00:20:12.688
어떤 분들은 손바닥으로
맞추시는 분들도 있고.

00:20:12.788 --> 00:20:15.257
정확하게 180도입니다.
들어갑니다.

00:20:15.357 --> 00:20:19.955
들어갈 때는 10개가 들어갑니다.
살짝 굴려서 옆에 대지 마시고,

00:20:20.055 --> 00:20:22.106
여기서부터 자연스럽게 들어갑니다.

00:20:22.206 --> 00:20:27.515
살짝 굴려서, 제가 끼고 넣으라 그랬어요.

00:20:27.615 --> 00:20:29.721
깎습니다, 여러분.

00:20:29.821 --> 00:20:32.039
들어갔어요.

00:20:32.139 --> 00:20:37.218
10개, 약간 띄엄띄엄.
바로 바짝 붙이지 말고,

00:20:37.318 --> 00:20:41.667
살짝 기름이 막을 형성시킬 수 있을
정도의 시간을 주면서.

00:20:41.767 --> 00:20:44.721
이렇게 보면서 어디로 넣을까,
이쪽으로 넣고.

00:20:44.821 --> 00:20:47.832
이렇게 보면서 어디로 넣을까, 이쪽으로.

00:20:47.932 --> 00:20:51.951
어디로 넣을까 보면서, 이쪽으로.

00:20:52.051 --> 00:20:53.217
어디로 넣을까.

00:20:53.317 --> 00:20:57.616
10개 정도는 한 번에 튀겨내야
두 번만에 튀겨서 끝낼 수 있어요.

00:20:57.716 --> 00:21:00.170
여러 번 튀겨낼수록 오래걸리잖아요.

00:21:00.270 --> 00:21:06.865
제가 아직 지금 불을 키고 있지도 않고,
건드리지도 않고 기다리고 있습니다.

00:21:06.965 --> 00:21:09.225
아무 짓도 안 하고 있어요, 지금.

00:21:09.325 --> 00:21:13.259
처음 들어간 거는 지금 색깔이
벌써 들기 시작했어요.

00:21:13.359 --> 00:21:18.479
지금 이거를 막 건드리면 마지막에 들어간
아이들은 여기에 살점이 묻어나오지.

00:21:18.579 --> 00:21:21.689
그러니까 건드리지 말고,
먼저 들어간 아이들 있죠?

00:21:21.789 --> 00:21:24.750
그런 아이들은 슬쩍슬쩍
건드려 봐 이렇게, 메롱.

00:21:24.850 --> 00:21:25.728
슬쩍 건드려 봐, 이렇게.

00:21:25.828 --> 00:21:28.086
웁지, 전혀 안 붙었어요.

00:21:28.186 --> 00:21:31.109
저 불도 안 켜고, 이렇게 슬쩍.

00:21:31.209 --> 00:21:35.280
먼저 들어간 아이들, 갈색 들어 있는
아이들 이렇게 슬쩍슬쩍 건드렸어요.

00:21:35.380 --> 00:21:37.049
슬쩍, 슬쩍.

00:21:37.149 --> 00:21:40.268
아이들이 내 말을 너무 잘 들어.

00:21:40.368 --> 00:21:44.000
제가 얘기했나요?
저는 반죽하고 소통, 대화를 많이 한다고.

00:21:44.100 --> 00:21:47.630
사람하고 대화가 잘 안 되는데,
반죽하고는 대화를 너무 잘해.

00:21:47.730 --> 00:21:50.222
어떤 사람은 세탁기하고 얘기하고,
어떤 사람은 청소기하고 얘기한다는데

00:21:50.247 --> 00:21:54.283

저는 반죽하고 얘기를 해요.
애네가 저를 사랑한다는 겁니다.

00:21:54.383 --> 00:21:59.417
오! 스멀스멀 뜨고 있어요.
동영상에 잡히는지 모르겠어요.

00:21:59.517 --> 00:22:02.233
지금 뜨고 있어요, 떴어요.
머리 보였어요.

00:22:02.333 --> 00:22:09.414
불 겁니다. 너무 센 불로 안 가고
중 불에서 센 불 사이로 가면서.

00:22:09.514 --> 00:22:13.964
뜬 거 보이시죠? 떴습니다, 여러분.
잘 했어요.

00:22:14.064 --> 00:22:16.354
돌려주겠습니다.

00:22:16.454 --> 00:22:22.927
돌리면서, 왜 돌려요? 돌리면서
약간 눌러주면서 돌리는 거예요.

00:22:23.027 --> 00:22:25.636
위에서 돌리는 것보다는 약간 밑으로.

00:22:25.736 --> 00:22:28.581
그래서 튀김 솥은 약간 깊은 게 좋다.

00:22:28.681 --> 00:22:32.277
사실은 12cm, 15cm 정도의
깊이가 있는 튀김 솥이 좋은 거예요.

00:22:32.377 --> 00:22:34.972
그런데 시험장에서 그런 거
요구했다가는 얻어맞아요.

00:22:35.072 --> 00:22:36.644
그런 게 어디 있어요.

00:22:36.744 --> 00:22:40.493
그래도 어느 정도 잠길 수 있을 정도의
튀김 솥을 주니까.

00:22:40.593 --> 00:22:42.802
약간 밑으로 눌러가면서 튀깁니다.

00:22:42.902 --> 00:22:46.479
이렇게 눌러가면서,
심심하면 노래를 불러요.

00:22:46.579 --> 00:22:51.034
떴을 때부터 시간 카운트,
내가 색깔로 확인하는 능력이 없어요.

00:22:51.134 --> 00:22:57.844
그러면 떠서 불 켜고,
돌리는 그 시점부터 여러분은 8분 정도.

00:22:57.944 --> 00:23:03.379
웬지 아닌 것 같아, 9분 정도, 10분 정도.
너무 태우지는 말고요.

00:23:03.479 --> 00:23:09.239
시간 체크 하시면서 떠오른 상태에서

불 켜고 시간 카운트 하시면서

00:23:09.339 --> 00:23:13.904
8분에서 10분 사이에
굴러가면서 건져내시면 됩니다.

00:23:14.004 --> 00:23:18.417
제가 이렇게 8분 동안 젓고 있으면
어디 금방 다른 데 갈 거죠?

00:23:18.517 --> 00:23:22.795
튀겨 갖고 올게요, 얼른 예쁘게 해 갖고 올게요.
이따 봐요.

00:23:22.895 --> 00:23:28.932
제가 한 10분? 기름 양이 조금
적아서 그런가 색깔이 오래 걸렸어요.

00:23:29.032 --> 00:23:33.729
그래서 한 10분 정도,
조금 강하게 색깔을 구웠습니다.

00:23:33.829 --> 00:23:36.860
상관없어요, 오히려 안전한 게 좋잖아요?

00:23:36.960 --> 00:23:40.934
10분 정도 구웠더니
조금 강하지만 무지하게 잘 컸어요.

00:23:41.034 --> 00:23:47.270
정말 내 새끼들 너무너무 기특해요.
이럴 때 아주 죽고 싶어, 너무 좋아서.

00:23:47.370 --> 00:23:50.307
건지겠습니다.

00:23:50.407 --> 00:23:55.446
가위 하나 준비해주셨으면 좋겠어요.

00:23:57.852 --> 00:24:02.449
건져냈습니다, 건져냈고.

00:24:02.549 --> 00:24:05.199
이제 시험보러 가서서는
여러분이 또 다음 거를,

00:24:05.299 --> 00:24:11.186
불을 끄고, 넣고, 떠오를 때
기다렸다가, 떠오르면서 저으면서

00:24:11.286 --> 00:24:16.198
이 아이를 이제 설탕을 묻혀
제출하시면 되는 겁니다.

00:24:16.298 --> 00:24:19.586
설탕을 묻히실 때는 이 정도 양이니까.

00:24:19.686 --> 00:24:23.741
도넛에는 무조건 설탕이 들어가야 됩니다.

00:24:23.841 --> 00:24:27.304
설탕이 안 묻으면 도넛이 아니에요,
이거는.

00:24:27.404 --> 00:24:31.606
사실 이게 뜨거울 때 하면
설탕이 녹아버리잖아요.

00:24:31.706 --> 00:24:38.617

설탕이 녹아버리기는 하는데,
시간이 없으므로 시간 관계상

00:24:38.717 --> 00:24:42.939

묻히면 묻히는 점수가 나가는 거니까,
이렇게 해서.

00:24:43.039 --> 00:24:46.671

어떤 애들은 이것을 비닐봉지에
넣고 흔들더라고요.

00:24:46.771 --> 00:24:50.153

모양이 으깨질까봐 저는
그거는 자제하는 편인데.

00:24:50.253 --> 00:24:53.589

이렇게, 이렇게 해서
여러분 묻혀내면 됩니다.

00:24:53.689 --> 00:24:58.382

이렇게 해서 묻히면서, 애 보면서,
저으면서 하시면 되는 거예요.

00:24:58.482 --> 00:25:01.592

이렇게 10개를 제출하시면 되는 거고요.

00:25:01.692 --> 00:25:06.444

혹시나해서 여러분에게 이게 어떻게
평가가 되는가를 보여주기 위해서

00:25:06.544 --> 00:25:07.916

제가 가위 하나를 준비해봤어요.

00:25:08.016 --> 00:25:10.310

감독이 어떻게 평가를 하는가.

00:25:10.410 --> 00:25:16.603

감독이 평가할 때는 일단 제일 뭔가
불편해 보이는 거 하나를 잡죠.

00:25:16.703 --> 00:25:20.292

잘한 것 보다는 마음에
안 드는 거 하나를 잡습니다.

00:25:20.392 --> 00:25:22.980

이게 익었나 안 익었나를 보면서,
팔이 잘 들어갔나 안 들어갔나를

00:25:23.080 --> 00:25:25.705

여러분 다 나간 다음에 체크합니다.
잘라보겠습니다.

00:25:25.805 --> 00:25:30.763

시험장에서는 여러분 이거 자르는 거 아니예요,
저만 자르는 거예요.

00:25:35.931 --> 00:25:41.314

여러분, 이렇게 들어간 것이 퍼펙트한 겁니다.

00:25:41.414 --> 00:25:42.483

이렇게 튀기시라는 거예요.

00:25:42.583 --> 00:25:44.764

아주 잘 익었고, 막도 아주.

00:25:44.864 --> 00:25:48.557

어디가 이음매인지 모르게 잘생겼어요.

[제과] 찹쌀도넛.vtt

00:25:48.657 --> 00:25:52.531
정말 잘 하죠? 저는 이다음에
제가 트럭 산다고 이야기했어요?

00:25:52.631 --> 00:25:55.606
저는 죽을 때까지 일할 수 있어요,
은퇴해도.

00:25:55.706 --> 00:25:59.104
트럭 하나 사서 나가면 떼돈 벌어요,
이 미모에 이 실력에.

00:25:59.204 --> 00:26:01.675
대단하죠? 또 봐요.