WEBVTT

00:00:52.684 --> 00:00:56.482
소금 약간만 넣을게요,
소금 살짝만 넣어주고.

00:00:56.582 --> 00:01:00.758
치즈가 들어가서 사실은
치즈에 약간 간이 되어있어서

00:01:00.858 --> 00:01:04.338
안 넣어도 되니까 소금
많이 넣지 마시고요.

00:01:04.438 --> 00:01:07.664
체 내리기 위해서는
일단 좀 잘 풀 거예요.

00:01:07.764 --> 00:01:10.250
제가 풀고 나서 생크림 넣을게요.

00:01:24.394 --> 00:01:26.522
체 내릴게요.

00:01:26.622 --> 00:01:29.360
잘 풀어준 다음에 생크림.

00:01:29.460 --> 00:01:33.847
여러분 생크림 같은 경우는 거의
시험장에 가면 종이 소주 컵

00:01:33.947 --> 00:01:35.606
이런 데 있을 거예요.

00:01:35.706 --> 00:01:39.720
그걸 좀 사용하셔서
이렇게 넣어줍니다.

00:01:52.484 --> 00:01:55.739
그래서 이제 체 내리시면 됩니다.

00:02:14.557 --> 00:02:16.272
치즈.

00:02:17.639 --> 00:02:19.743
치즈가 많이 녹아있네요.

00:02:19.843 --> 00:02:22.300
따뜻한 데 있어서 이게 녹았어요.

00:02:22.400 --> 00:02:26.387
그런데 이제 이거를 껍질을
벗겨서 썰으려면 다 달라붙으니까

00:02:26.487 --> 00:02:28.528
이 상태에서 잘라주는데 여러분

00:02:28.628 --> 00:02:31.916
요구 사항에 0.5㎝로
자르시오, 그랬어요.

00:02:32.016 --> 00:02:35.205
그래서 이렇게 놓은
상태에서 사방...

00:02:49.154 --> 00:02:55.236
3분의 1 정도는 달걀 물에
섞어주시고, 나머지는 다 말 그대로

00:02:55.336 --> 00:02:56.805
치즈 오믈렛이거든요.

00:02:56.905 --> 00:03:01.331
그래서 치즈 오믈렛 속에
들어가 있는 게 더 좋아요.

00:03:01.431 --> 00:03:03.447
여기에 많이 집어넣는 것보다.

00:03:03.547 --> 00:03:05.355
이렇게 됐어요.

00:03:05.455 --> 00:03:07.972
그래서 이렇게 준비가 됐어요.

00:03:08.072 --> 00:03:12.525
오늘 치즈는 이제 안에서
흘러나오지 않게 하시오, 그랬거든요.

00:03:12.625 --> 00:03:17.046
오늘 가장 중요한 거는
여러분이 팬을 잘 달궈줘야 돼요.

00:03:17.183 --> 00:03:20.763
팬을 식용유를 충분히 잘 넣으셔서.

00:03:21.839 --> 00:03:27.895
그리고 오믈렛 팬은 지금 여러분이
이 크기가 18cm 정도예요.

00:03:27.995 --> 00:03:31.709
18cm고, 오믈렛이
약간 깊은 팬이 좋아요.

00:03:31.809 --> 00:03:38.460
하기가 깊은 팬이 좋으니까
이렇게 충분히 잘 달궈준 다음에

00:03:38.560 --> 00:03:40.948
식용유 약간만 잘 둘러주고요.

00:03:41.048 --> 00:03:45.306
사실은 버터는 여러분이
거의 사용하시면 안 돼요.

00:03:45.406 --> 00:03:47.128
나중에 구운 색이 나와요.

00:03:47.228 --> 00:03:48.678
버터는 막 타버리거든요.

00:03:48.778 --> 00:03:52.911
타버려서 그냥 거의 넣는
척만 하시면 돼요, 이렇게.

00:03:53.011 --> 00:03:58.551
넣는 척만 해주시고, 식용유가
있으니까 식용유 사용하세요.

00:03:59.554 --> 00:04:01.801
이렇게 해서 지금 한번 확인하세요.

00:04:01.901 --> 00:04:06.635
따뜻하게, 따뜻하게 확인하시고,
얘를 부어주시면 돼요.

00:04:07.865 --> 00:04:09.581
기름 너무 많지 않게요.

00:04:09.681 --> 00:04:12.733
살짝 묻은 상태 정도만 되게.

00:04:12.833 --> 00:04:17.050
아까 한번 코팅을 했기 때문에
기름이 많이 있으면 달걀이

00:04:17.150 --> 00:04:20.506
밀려다녀요, 밀려다녀서.

00:04:21.785 --> 00:04:24.530
그래서 이때 스크램블을
해주는 거예요.

00:04:24.630 --> 00:04:27.186
이게 이렇게 저어주는 거를
스크램블 한다고 그러거든요.

00:04:27.286 --> 00:04:31.161
많이 저어주면 스크램블을
안 해주면 나중에 오믈렛 한

00:04:31.261 --> 00:04:33.167
상태가 달걀말이처럼 나와요.

00:04:33.267 --> 00:04:35.364
반들반들한 상태처럼 나오고요.

00:04:35.464 --> 00:04:38.894
스크램 한 건지, 안 한 건지
알 수 있어요.

00:04:38.994 --> 00:04:42.887
그래서 이때 불 조절 잘하셔서
어느 정도 익었을 때

00:04:42.987 --> 00:04:44.812
모양 잡을 생각을 해야돼요.

00:04:44.912 --> 00:04:49.116
오늘 치즈 오믈렛은 럭비공 모양이
나오게 해주셔야 하거든요.

00:04:49.216 --> 00:04:54.446
그래서 이렇게 해서 쿡쿡쿡
골고루 잘 익게끔.

00:05:01.604 --> 00:05:05.487
어느 정도 이렇게 됐어요.

00:05:05.587 --> 00:05:10.736
되면 여러분이 이때 뭐를 할거냐면
가운데에 치즈를 넣으세요.

00:05:10.836 --> 00:05:13.037
그런데 불은 아주 약하게 하세요.

00:05:13.137 --> 00:05:16.054
여기서 굳어버리면 안 되니까.

00:05:23.121 --> 00:05:26.472
가운데에 이렇게 넣어줄 거예요.

00:05:27.680 --> 00:05:30.552
불은 약하게 놓고 시작을 하세요.

00:05:30.652 --> 00:05:34.291
해주고 그리고 나서
여기에서 이제 얘를

00:05:34.391 --> 00:05:36.388
접을 생각을 하실 건데.

00:05:36.488 --> 00:05:38.701
여기를 좀 모양을 잡으세요.

00:05:38.801 --> 00:05:42.258
모양을 여기를, 그래야 얘가
뒤집기가 편해요.

00:05:42.358 --> 00:05:47.645
여러분이 이 가운데로 이렇게
가면서 이 모양, 여기,

00:05:47.745 --> 00:05:49.069
이 부분을.

00:05:49.169 --> 00:05:51.504
이 각진 부분을 이렇게.

00:05:53.577 --> 00:05:56.063
모서리를 잘 잡아줘야 돼요.

00:05:56.163 --> 00:05:59.777
모서리를 불이 좀 세네요.

00:05:59.877 --> 00:06:05.101
그래서 모서리를 해줘서
얘를 계속 밀 거예요, 뒤로.

00:06:05.201 --> 00:06:08.301
뒤로 이렇게 밀어나가요.

00:06:08.401 --> 00:06:13.129
밀려서 나가면서 다시
충분히 밀어주고 여기에서

00:06:13.229 --> 00:06:14.758
또 각을 잡아줘요.

00:06:14.858 --> 00:06:16.844
이렇게 여러분 혹시 보이시나요?

00:06:16.944 --> 00:06:19.155
이렇게, 여기, 여기, 이렇게.

00:06:19.255 --> 00:06:21.836
그래야 이게 럭비공
모양으로 나와요.

00:06:21.936 --> 00:06:23.119
이런 상태로.

00:06:23.219 --> 00:06:27.478
그리고 뒤집을 때 풀어지지
않아요, 이 부분.

00:06:27.578 --> 00:06:31.856
충분히 잡아주고 여기도
마찬가지로 이렇게 모서리.

00:06:31.956 --> 00:06:33.569
이 부분, 모서리.

00:06:33.669 --> 00:06:35.085
모서리 확실히 나왔죠.

00:06:35.185 --> 00:06:36.756
모서리가 나와 있어요.

00:06:36.856 --> 00:06:40.536
양쪽 모서리가 이렇게
고정이 되게 해주셔야 돼요.

00:06:40.636 --> 00:06:45.220
그리고 어느 정도 이렇게 되면
뒤로 계속 밀어서 손 스냅을

00:06:45.320 --> 00:06:48.146
이용해서 옮길 거고,
지금 오믈렛은

00:06:48.246 --> 00:06:50.281
젓가락만 이용하게 되어 있어요.

00:06:50.381 --> 00:06:52.471
주걱 사용하면 떨어집니다.

00:06:52.571 --> 00:06:54.673
감독이 봤을 때.

00:06:56.894 --> 00:07:02.857
계속 밀으세요, 뒤로 계속 밀고,
밀고, 밀고, 밀고,

00:07:02.957 --> 00:07:04.064
이렇게 뒤로.

00:07:04.164 --> 00:07:06.471
완전히 갈 수 있는 만큼.

00:07:11.884 --> 00:07:16.978
완전히 이렇게 넘어갈 때까지
기다려주세요, 이렇게.

00:07:17.078 --> 00:07:23.170
넘어가면서 얘가 여러분이
끝까지 가야 이 뒤집기가 편해요.

00:07:23.270 --> 00:07:24.667
이렇게 그렇죠?

00:07:24.767 --> 00:07:26.749
넘어왔죠, 이런 식으로.

00:07:26.849 --> 00:07:28.539
넘어왔습니다.

00:07:32.122 --> 00:07:35.215
잘 된 거 같아요, 잘 됐어요.

00:07:36.569 --> 00:07:39.382
제가 하고 제가 잘했다고 그러네요.

00:07:39.482 --> 00:07:42.068
그래서 이렇게 해서.

00:07:42.168 --> 00:07:44.552
모양을.

00:07:44.652 --> 00:07:47.943

속에 있는 게 흘러나오지
않아야 한다니까

00:07:48.043 --> 00:07:52.766
조금 더 약한 불에서
은근히 익혀주세요.

00:07:52.866 --> 00:07:54.985
젓가락으로 이렇게.