

WEBVTT

00:00:34.596 --> 00:00:36.013
피망이거든요.

00:00:36.113 --> 00:00:40.406
피망 청피망 안에 살 부분
준비해주시고.

00:00:40.506 --> 00:00:45.902
안에 스페니쉬 오믈렛 안에
재료가 소량뿐이 안 들어가요.

00:00:46.002 --> 00:00:50.842
여러분이 만약에 피망을 많이
줬으면 조금만 다지셔도 돼요.

00:00:50.942 --> 00:00:53.620
다 사용하지 않으셔도.

00:01:29.023 --> 00:01:31.582
곱게 다져주시고요.

00:01:36.138 --> 00:01:42.150
지저분하거나 잔모래 같은 게
있을 수 있어서 이렇게 껍질.

00:01:50.755 --> 00:01:56.627
반만 다지셔도 상관없는데 남은
재료는 빨리 버려주셔야 돼요.

00:01:56.727 --> 00:01:58.910
제가 옆에서 좀 도와달라고 그럴게요.

00:01:59.010 --> 00:02:01.019
이것 좀 다져주세요.

00:02:08.269 --> 00:02:11.827
마찬가지로 해도 씨 제거하고요.

00:02:11.927 --> 00:02:14.301
안에 씨.

00:02:36.480 --> 00:02:38.592
베이컨.

00:03:11.758 --> 00:03:16.293
여러분이 양파도 이렇게 주면
작은 양만 사용하셔도 돼요.

00:03:16.393 --> 00:03:21.613
양파 작은 양만 사용하는데 저는
또 다져놓은 거 사용할게요.

00:03:21.713 --> 00:03:23.676
양파 다져 놓은 거.

00:03:32.776 --> 00:03:36.385
그리고 양송이 다져 놓은 거.

00:03:43.629 --> 00:03:47.831
이 부분이 이제 스페니쉬
오믈렛에 들어가는 재료입니다.

00:03:47.931 --> 00:03:52.689
여기 이 재료를 케첩을 넣어서
볶아주시면 될 것 같아요.

02_스페니쉬오믈렛(Spanish omelet)

00:03:54.247 --> 00:03:57.736
팬이 좀 달궈지면 버터
두르고 볶겠습니다.

00:03:57.836 --> 00:04:00.578
그리고 케첩 들어가고요.

00:04:03.569 --> 00:04:06.135
버터 돌려주고요.

00:04:07.794 --> 00:04:11.042
베이컨 넣어줘서 볶아주시고.

00:04:15.037 --> 00:04:17.748
양파 넣어주시고요.

00:04:29.114 --> 00:04:30.801
양송이.

00:04:40.833 --> 00:04:42.574
피망.

00:04:43.650 --> 00:04:46.501
토마토.

00:04:46.601 --> 00:04:52.750
그리고 케첩, 케첩 넣어주고
나중에 여러분이

00:04:52.850 --> 00:04:56.136
토마토를 넣으셔도 되고,
미리 넣어도 상관없고요.

00:04:58.951 --> 00:05:01.884
색을 조금만 더 이용해볼게요.

00:05:04.112 --> 00:05:06.811
다 볶았습니다.

00:05:10.276 --> 00:05:14.574
지금 제가 이 채소에
여기는 케첩이에요.

00:05:14.674 --> 00:05:16.289
케첩 넣고 볶았고요.

00:05:16.389 --> 00:05:18.573
아까 이탈리아 미트소스는
페이스트이고요.

00:05:18.673 --> 00:05:24.180
그래서 케첩인데, 여기에
마지막으로 소금 약간 넣어주고요.

00:05:24.280 --> 00:05:25.686
간을 하는 거예요.

00:05:25.786 --> 00:05:28.973
그래서 후춧가루 넣어주시고.

00:05:32.069 --> 00:05:36.242
이렇게 완성이 됐습니다.

00:05:36.342 --> 00:05:39.604
이거는 오믈렛 안에 넣어줄 거예요.

00:05:43.358 --> 00:05:46.258
오믈렛 팬 준비해주고요.

02_스페니쉬오믈렛(Spanish omelet)

00:05:55.328 --> 00:05:58.663
치즈 오믈렛처럼 달걀
3개가 주어지고요.

00:05:58.763 --> 00:06:01.058
3개 주어지고.

00:06:16.727 --> 00:06:20.169
소금 조금 넣으셔서
충분히 풀게요.

00:06:33.440 --> 00:06:35.764
생크림입니다.

00:06:40.418 --> 00:06:46.661
생크림은 대부분 시험장에서
종이 소주 컵 같은 데 나오니까

00:06:46.761 --> 00:06:48.996
여러분이 잘 보시고요.

00:06:50.097 --> 00:06:52.783
한번 체 내릴게요.

00:07:10.217 --> 00:07:15.442
식용유 둘러서 팬 먼저
코팅한번 잘 해주고요.

00:07:30.864 --> 00:07:34.108
식용유 또다시 좀 둘러주고요.

00:07:35.047 --> 00:07:37.851
많이 두르지 마시고요.

00:07:38.501 --> 00:07:41.356
살짝 팬에 물을 정도만.

00:07:41.456 --> 00:07:46.895
그리고 버터는 이제 조금
사용하는데 경우에 따라서 버터를

00:07:46.995 --> 00:07:49.430
소량, 아주 제가 소량 사용하잖아요.

00:07:49.530 --> 00:07:51.584
안 넣어도 그렇게 상관은 없어요.

00:07:51.684 --> 00:07:55.250
사실은 그런데 이게 많이 들어가면
팬에 달라붙어서 막 타요.

00:07:55.350 --> 00:07:59.003
그래서 구운 색이 나오는
경우가 있어요, 구운 색이.

00:07:59.103 --> 00:08:01.915
제가 팬을 자꾸 들고 하고
있는 이유는 지금 너무 많이

00:08:02.015 --> 00:08:05.347
달궈져서 계속 불 옆에서
안 하고 계속 들고 있거든요.

00:08:05.447 --> 00:08:07.812
그리고 이제 어느 정도 따끈해졌어요.

00:08:07.912 --> 00:08:10.362

02_스페니쉬오믈렛(Spanish omelet)

그러면 애를 쏟을 겁니다.

00:08:10.462 --> 00:08:12.382
이제는 스크램블을 해주셔야 돼요.

00:08:12.482 --> 00:08:15.770
가끔 시험장에서 보면 달걀말이처럼
나오는 사람 있는 경우

00:08:15.923 --> 00:08:19.620
달걀말이는 스크램블을
안 해주면 반들반들해요.

00:08:19.720 --> 00:08:22.162
그래서 스크램블 했나,
안 했나 다 알 수 있어요.

00:08:22.262 --> 00:08:24.816
감독하시는 분들이.

00:08:40.671 --> 00:08:45.659
그래서 이 시점에서 여러분이
언제 속 재료를 넣고

00:08:45.759 --> 00:08:49.821
이걸 접어줘야 하나 굉장히
많이 궁금해하시는데

00:08:49.921 --> 00:08:55.297
지금 이제 이 요리는 사실은 좀
많은 경험이 있어야 할 것 같아요.

00:08:55.397 --> 00:08:58.531
아무리 이야기를 많이 잘 해줘도,
자기가 본인이 해보셔서

00:08:58.631 --> 00:09:02.166
자꾸 연습하셔서 어느 시점에
할 건지, 지금 봐도

00:09:02.266 --> 00:09:04.500
이 상태에서 접을
사람은 없잖아요.

00:09:04.600 --> 00:09:07.810
그리고 계속 제가
스크램블을 하고 있어요.

00:09:14.528 --> 00:09:18.250
불이 또 너무 약하게 있으면
굉장히 시간이 오래가고 또

00:09:18.350 --> 00:09:22.439
불이 조금만 세면 금방
달걀이 굳어버리고 그래요.

00:09:22.539 --> 00:09:27.176
그래서 조금 여러분이 조심하셔서
많이 많이 연습을 하셔야 합니다.

00:09:30.220 --> 00:09:33.860
이제 어느 정도 굳어가는
단계가 왔어요.

00:09:33.960 --> 00:09:36.719
굳어가는 조금 더...

00:09:47.214 --> 00:09:51.189

02_스페니쉬오믈렛(Spanish omelet)

조금 빨리 익혀줘야 하는데
지금 조금 불이.

00:09:57.865 --> 00:10:01.834
지금 이제 불을 조금 더
약하게 줄여서 놓고

00:10:01.934 --> 00:10:04.717
속 재료 넣는 동안에
너무 굳지 않게.

00:10:08.855 --> 00:10:11.490
가운데 쪽에다 이렇게 넣으세요.

00:10:17.880 --> 00:10:23.196
작년부터 여러분이 젓가락을
이용하기 때문에 이렇게 해서

00:10:24.217 --> 00:10:29.682
먼저 여기 이렇게 보시면
여기를 타원형을 만들어줘야 돼요.

00:10:29.782 --> 00:10:35.565
이 부분이 타원형이 되면서
이 모서리를 조금 잡아주세요.

00:10:35.665 --> 00:10:37.141
이 부분 이렇게.

00:10:37.241 --> 00:10:41.874
여기가 나와야 저기는 럭비공
모양이라고 그랬거든요.

00:10:41.974 --> 00:10:45.946
럭비공 모양이기 때문에 이 부분을
잡아줘야 나중에 뒤집었을 때

00:10:46.046 --> 00:10:47.535
달걀말이가 안 나와요.

00:10:47.635 --> 00:10:53.099
그래서 다시 여러분이 애를 조금
이렇게 밀어서 뒤로 갈게요.

00:10:53.199 --> 00:10:55.567
뒤로 조금 가요.

00:10:56.913 --> 00:11:00.377
하시기 전에 항상 이
모서리 잘 잡아주세요.

00:11:00.477 --> 00:11:04.724
모서리 이렇게 또다시 위에 거,
밑에 거, 이렇게.

00:11:04.824 --> 00:11:07.136
여기가 고정돼야 나중에 끝이

00:11:07.236 --> 00:11:09.984
네모지지가 않고
뽀족하게 나오거든요.

00:11:10.084 --> 00:11:12.745
이렇게 계속 제가
뒤로 밀고 있어요,

00:11:12.845 --> 00:11:14.144
뒤로.

02_스페니쉬오믈렛(Spanish omelet)

00:11:37.542 --> 00:11:43.734
달걀이 말아지기는 말아졌는데
나중에 보면 속이 이렇게

00:11:43.834 --> 00:11:45.647
감독하는 선생님들이
이렇게 잘라보거든요.

00:11:45.747 --> 00:11:48.355
저도 감독을 하고 있지만
잘라보면

00:11:48.455 --> 00:11:50.467
속이 많이 안 익어 있는
경우가 있어요.

00:11:50.567 --> 00:11:54.573
그래서 조금 약한 불에서
조금 더 익혀주세요.

00:12:00.761 --> 00:12:05.341
또 너무 센 불에서 하시면
말이 많이 누를 수가 있어서

00:12:05.441 --> 00:12:08.632
약간 불에서 천천히.

00:12:08.732 --> 00:12:11.967
이렇게 해서 각이 잡혔습니다.