03_쉬림프 카나페(Shrimp canape)

WEBVTT

00:00:34.549 --> 00:00:39.332
달걀은 찬물부터 충분히
잠길 정도로 부어주고요.

00:00:39.432 --> 00:00:43.437
얘를 이제 달걀 노른자가
가운데 오게끔 해주셔야 돼요.

00:00:43.537 --> 00:00:45.379
그래서 가운데 오게끔
하기 위해서

00:00:45.479 --> 00:00:47.056
여러분이 굴려줘야 하는데

00:00:47.156 --> 00:00:48.431
천천히 굴려줘야 돼요.

00:00:48.531 --> 00:00:51.465
너무 세게 굴려주면 달걀이
터질 경우가 있고요.

00:00:51.565 --> 00:00:54.888
사실은 이제 달걀이 터지는 걸
방지하기 위해서

00:00:54.988 --> 00:00:57.574
소금이나 식초를 넣어서
좀 삶아주면 좋은데

00:00:57.674 --> 00:01:00.312
시험장에서 지금 우리
재료에 식초가 없어요.

00:01:00.412 --> 00:01:04.964
그래서 여러분이 소금만
좀 넣고 삶을 거예요.

00:01:05.109 --> 00:01:06.362
찬물부터 하셔야 돼요.

00:01:06.462 --> 00:01:09.033
뜨거운 물에 들어가면
달걀이 깨집니다.

00:01:09.133 --> 00:01:13.310
이렇게 준비해놓고 불을
켜서 달걀 노른자가 가운데 오게끔

00:01:13.410 --> 00:01:14.626
이렇게 굴려주셔야 돼요.

00:01:14.726 --> 00:01:15.834
언제까지?

00:01:15.934 --> 00:01:17.334
끓기 직전까지.

00:01:17.434 --> 00:01:19.676
그래서 조금 시간이
좀 많이 걸려요.

00:01:19.776 --> 00:01:22.217
그래서 우리가 달걀을
완숙으로 삶으려면

00:01:22.317 --> 00:01:25.425
거의 15분 정도가
소요된다고 보고요.

00:01:25.525 --> 00:01:27.543
한 3분정도 이렇게
굴려줘야 돼요.

00:01:27.643 --> 00:01:31.702
굴려줘서 이거는 이거 하다가 또
시간 초과가 많이 나오거든요.

00:01:31.802 --> 00:01:34.649
그래도 또 가운데로
오게끔 해줘야 하니까

00:01:34.749 --> 00:01:38.138
또 이 부분을 여러분이
좀 잘 신경써주셔야 합니다.

00:01:38.238 --> 00:01:43.044
그래서 이렇게 굴려줘서
어느 정도 다 굴려지면

00:01:43.144 --> 00:01:46.864
뚜껑 덮어서 너무 센불에서 하면
중간에 얘가 터지는 경우도 있어요.

00:01:46.964 --> 00:01:51.787
그래서 끓기 시작하면 약간
중간불에서 끓여주시면 됩니다.

00:01:51.887 --> 00:01:55.408
그리고 이제 여러분이 여기에
들어가는 거를 준비하기 위해서

00:01:55.508 --> 00:01:59.353
우리가 새우도 내장을 제거할 건데

00:01:59.453 --> 00:02:03.186
이거는 이따가 볶을 거니까
여러분이 시험장에 갈 때

00:02:03.286 --> 00:02:05.207
비닐봉지 하나 가지고 가시든지

00:02:05.307 --> 00:02:10.712
아니면 키친타올에 젖지
않게끔 해주시면 될 것 같아요.

00:02:10.812 --> 00:02:13.145
파슬리는 장식할 거니까 여러분

00:02:13.245 --> 00:02:15.428
차가운 물에다 담가주고요.

00:02:15.528 --> 00:02:18.746
달걀 다 삶아지면
새우를 삶을 겁니다.

00:02:18.846 --> 00:02:23.177
그래서 거기에 들어가는
4가지 채소를 미르포아라고 그래요.

00:02:23.277 --> 00:02:26.348
이거를 뭐 이렇게 적당히
삶을 수 있게끔

00:02:26.448 --> 00:02:28.001
어떤 규칙은 없어요.

00:02:28.101 --> 00:02:29.710
이렇게 잘라주시면 되고

00:02:29.810 --> 00:02:32.156
원래 이제 레몬즙을 넣어서 삶아주는데

00:02:32.256 --> 00:02:35.692
레몬 넣은 걸 보여주기 위해서
시험장에서 레몬체 같이 삶는

00:02:35.792 --> 00:02:36.860
사람도 있더라고요.

00:02:36.960 --> 00:02:38.188
그건 상관없습니다.

00:02:38.288 --> 00:02:41.199
레몬도 들어가고 이거는
셀러리 줄기예요.

00:02:41.299 --> 00:02:43.298
줄기 준비해주시고

00:02:43.398 --> 00:02:49.992
이거는 당근, 당근도 이렇게
적당히 이렇게 잘라주시면 될 것 같아요.

00:02:50.323 --> 00:02:54.456
그리고 이제 새우는 절대로 껍질
벗겨서 삶으시면 안 됩니다.

00:02:54.556 --> 00:02:58.297
그래서 보통 새우 보면 둘째 마디
정도에 내장이 있어요.

00:02:58.397 --> 00:03:02.540
이쑤시개가 나와 있으니까 그걸
이용해서 내장을 빼셔야 합니다.

00:03:02.640 --> 00:03:06.836
안 빼주면 나중에 살하고 같이
익어서 그 부분이 잘 안 빠져요.

00:03:06.936 --> 00:03:08.384
그래서 내장이 있는 경우도

00:03:08.484 --> 00:03:10.467
있고 지금 내장이 이렇게 있네요.

00:03:10.567 --> 00:03:16.071
이 부분, 이렇게 제거하셔서 달걀이
다 삶아지면 삶을 겁니다.

00:03:16.171 --> 00:03:18.908
이렇게 준비가 됐어요.

00:03:19.008 --> 00:03:21.860
그래서 저는 이 내장을
다 제거했거든요.

00:03:21.960 --> 00:03:23.312
이 부분.

00:03:26.324 --> 00:03:30.447
다 삶아지면 바로 찬물에

이렇게 담가주세요.

00:03:30.547 --> 00:03:33.560
차가운 물에 껍질 잘
벗겨지게 담가주시고,

00:03:33.660 --> 00:03:35.301
이 물은 버리고요.

00:03:35.401 --> 00:03:38.515
우리 새우 삶을 거
준비하겠습니다.

00:03:46.279 --> 00:03:51.108
미르포아 채소, 아까 썰어 놓은 거
준비한 거 넣어주시고요.

00:03:51.859 --> 00:03:55.006
레몬은 제가 아까 이야기한 것처럼
같이 넣어도 상관없고

00:03:55.106 --> 00:03:58.174
이렇게 즙만 짜서 넣어도
상관없다고 했습니다.

00:03:58.274 --> 00:04:00.599
새우는 얘가 끓으면 들어갈 거고요.

00:04:00.699 --> 00:04:05.003
여러분 끓을 때 충분히 향채에서
맛이 우러났을 때 그때

00:04:05.103 --> 00:04:06.601
새우를 삶을 건데요.

00:04:06.701 --> 00:04:09.017
새우 크기에 따라서
조금씩 다르겠지만

00:04:09.117 --> 00:04:11.019
삶는 시간은 거의 한 3분?

00:04:11.119 --> 00:04:12.577
그 정도면 다 익습니다.

00:04:12.677 --> 00:04:15.819
너무 많이 또 삶아도
새우살이 단단해지니까 이렇게

00:04:15.919 --> 00:04:17.459
준비해 놓고.

00:04:18.124 --> 00:04:20.412
지금 물이 끓네요.

00:04:20.512 --> 00:04:22.549
새우 넣어줄게요.

00:04:26.785 --> 00:04:30.482
새우가 이렇게 살이 보이죠?

00:04:30.582 --> 00:04:33.133
하얗게 익으면 꺼내는데 보통 지금

00:04:33.233 --> 00:04:35.060
이 새우는 사실은 너무 커요.

00:04:35.160 --> 00:04:38.625

이 정도 커도 3분 정도면
충분히 익습니다.

00:04:38.725 --> 00:04:41.451
그런데 이것보다 작았을 때는
여러분이 한 2분,

00:04:41.551 --> 00:04:43.169
그 정도만 삶으세요.

00:04:43.269 --> 00:04:45.124
너무 살이 단단하지 않게.

00:04:45.224 --> 00:04:49.312
식빵은 이제 식빵 토스트기 여러분,

00:04:49.412 --> 00:04:51.098
이 찍는 틀을 사용하지 않고

00:04:51.198 --> 00:04:55.620
실제 손으로 자르는데 4조각을
잘라주셔야 돼요, 4조각을.

00:04:55.720 --> 00:05:02.082
그래서 이렇게 일단은 4등분을
하셔서 다시 이렇게 4개를

00:05:02.182 --> 00:05:06.216
준비하시고 되도록 빵이
눌리지 않게 썰어주는데

00:05:06.316 --> 00:05:08.248
사실 빵이 눌리지 않게 썰으려면

00:05:08.348 --> 00:05:12.873
가끔 칼을 불에다 이렇게
달궈주면 덜하기도 하는데

00:05:12.973 --> 00:05:16.183
보통 이런 불같은 경우에는
하기가 힘들지만

00:05:16.283 --> 00:05:19.692
여러분이 불꽃이 있는 그런
불에는 가끔 한 번씩 이렇게

00:05:19.792 --> 00:05:21.447
칼을 달궈서 하셔도 괜찮아요.

00:05:21.547 --> 00:05:25.249
그래서 보통 이 빵 원형이
지름이 4cm라고 그랬는데

00:05:25.349 --> 00:05:28.250
4cm라고 해도 달걀 크기에
맞춰주시는 게 좋아요.

00:05:28.350 --> 00:05:31.386
달걀이 그때그때 작을 수도
있고 클 수도 있으니까

00:05:31.486 --> 00:05:35.123
자기가 달걀을 봐서 어느 정도
크기인지 달걀 삶아지는

00:05:35.223 --> 00:05:38.434
그 크기를 보시면서 이 원형을
맞춰주시면 돼요.

00:05:38.534 --> 00:05:42.785
그래서 보통 거의 이제 달걀
크기가 4cm 정도 다 해서

00:05:42.885 --> 00:05:46.860
4cm라는 게 나와 있으니까
그거를 여러분이 봐가면서

00:05:46.960 --> 00:05:53.209
살짝 양쪽 네 모시리를 잘라주고
나서 다듬을 거예요.

00:05:53.309 --> 00:05:57.000
그리고 한번 토스트 할 때
이런 모서리는 또 굴려주면

00:05:57.100 --> 00:05:59.829
거기가 매끄럽게 돼요.

00:06:04.520 --> 00:06:07.937
위에서만 계속 눌리면 이 모양이
찌그러질 수가 있어요.

00:06:08.037 --> 00:06:10.202
이 단면이 눌려버리면
안 되거든요.

00:06:10.302 --> 00:06:15.348
그래서 가끔은 이 밑에서 굴려
가면서 여러분이 썰어주시면서

00:06:15.448 --> 00:06:19.931
이렇게 한 면 밑에서 이렇게
잘라주시고 나면 뒤쪽에도

00:06:20.031 --> 00:06:22.412
다시 한번 이렇게.

00:06:22.512 --> 00:06:25.425
위에서 바로 눌리는 것보다.

00:06:28.412 --> 00:06:30.812
크기가 이렇게 됐어요.

00:06:30.912 --> 00:06:33.514
됐으면 자기가 달걀 크기를 보세요.

00:06:33.614 --> 00:06:36.149
내가 이 크기가 지금
4cm 정도 맞을 건지,

00:06:36.249 --> 00:06:39.210
아니면 좀 커 보인다
그리면 조금 더.

00:06:58.692 --> 00:07:05.211
모서리 이렇게 잘 조금 안 예쁜
부분은 이따가 토스트 할 때

00:07:05.311 --> 00:07:09.860
이렇게 굴려줄 때 매끄럽게
나오니까 어느 정도 하면.

00:07:09.960 --> 00:07:11.941
한쪽에 놓아주시고요.

00:07:17.936 --> 00:07:22.663

애그커터기 사용을 못 하게
되어있어서 시험장에서 보면

00:07:22.763 --> 00:07:25.268
가장 어려운 점이 달걀
써는 것 같아요.

00:07:25.368 --> 00:07:29.175
달걀 써는 걸 굉장히 어려워하는데
여러분 일단 여기서

00:07:29.275 --> 00:07:30.866
4쪽이 나와야 하잖아요.

00:07:30.966 --> 00:07:35.149
그래서 하여튼 부스러지지
않게 잘 썰어주셔야 돼요.

00:07:35.249 --> 00:07:38.973
먼저 거 얘는 이렇게 없애주고요.

00:07:39.073 --> 00:07:42.654
너무 많이 썰어내면 안 되니까
그래서 4개가 나올 수 있게

00:07:42.754 --> 00:07:48.102
자기가 이렇게 해보시면서
이렇게 cm가.

00:07:58.407 --> 00:08:01.332
달걀노른자가 하나도
없어졌네요.

00:08:03.795 --> 00:08:06.443
0.5cm 정도.

00:08:06.543 --> 00:08:08.463
제가 살살 굴리죠.

00:08:08.563 --> 00:08:10.692
한쪽으로 쏠리지 않게.

00:08:28.672 --> 00:08:31.623
잘 됐나 이렇게 해서.

00:08:35.850 --> 00:08:38.020
가운데로 잘 와있네요.

00:08:38.120 --> 00:08:39.927
달걀노른자가.

00:08:46.214 --> 00:08:50.152
이렇게 놓고 하니까 달걀이
완숙된 상태에서

00:08:50.252 --> 00:08:51.794
노른자가 부서져 나오더라고요.

00:08:51.894 --> 00:08:54.552
그래서 제가 이렇게 해보니까
이 방법이 좋은 것 같아요.

00:08:54.652 --> 00:08:56.635
여러분도 한번 해보세요.

00:09:35.947 --> 00:09:38.984
이렇게 됐어요, 크기가.

00:09:41.809 --> 00:09:45.701
지금 제가 먼저 썰어놓은 거에
노른자가 없어서

00:09:45.801 --> 00:09:48.207
이 부분을 사용할게요.

00:09:52.305 --> 00:09:54.764
이렇게 해서 이쪽 부분.

00:09:54.864 --> 00:09:57.285
딱 4개가 나왔어요.

00:09:57.385 --> 00:10:02.076
빵 아까 쉬림프 카나페 빵부터
토스트 해볼게요.

00:10:12.735 --> 00:10:16.322
이제 앞뒤로 약간 단단한
감이 있을 거예요.

00:10:16.422 --> 00:10:19.007
여러분이 불 조절을
잘해서 노릇하게

00:10:19.107 --> 00:10:21.267
구운 색이 나올 것까지는 없지만

00:10:21.367 --> 00:10:23.258
이렇게 만져보면 토스트 했구나,

00:10:23.358 --> 00:10:26.757
할 정도가 되면 이 양 끝을
이렇게 잡아서 아까 약간

00:10:26.857 --> 00:10:31.093
이면이 거친 면이 있으니까
이 부분을 굴려 가면서.

00:10:43.301 --> 00:10:47.893
구워진 거는 혹시 수분이
있을 수 있으니까 키친타올 하나

00:10:47.993 --> 00:10:49.679
준비해 놨다가.

00:10:54.840 --> 00:11:00.472
아까 새우 카나페 빵에
버터를 살짝 발라줄게요.

00:11:00.572 --> 00:11:04.922
이거는 빵에 수분 방지하는
역할도 합니다.

00:11:32.838 --> 00:11:38.037
달걀이 완전히 완숙이기 때문에
여러분이 또 썰어놓고도

00:11:38.137 --> 00:11:40.537
옮길 때 부스러질 경우가 있습니다.

00:11:40.637 --> 00:11:42.774
조심해서 올려주시고요.

00:11:46.534 --> 00:11:48.429
됐어요.

00:11:56.068 --> 00:11:57.815

마쳐주시고.

00:11:57.915 --> 00:12:00.932
아까 제가 새우를
이렇게 준비해놨는데

00:12:01.032 --> 00:12:05.133
지금 새우가 보통 이제 다 이거는

00:12:05.233 --> 00:12:09.562
껍질은 남기지 않고
다 제거하시는 게 좋고요.

00:12:27.624 --> 00:12:31.743
이렇게 돼서 새우 크기에
따라서 다르겠지만

00:12:31.843 --> 00:12:34.138
새우가 이렇게 뒤쪽에 이렇게

00:12:34.238 --> 00:12:36.901
칼집을 넣으셔서
세우는 경우도 있고요.

00:12:37.001 --> 00:12:39.170
그냥 뉘어서 놓는 경우도 있어요.

00:12:40.767 --> 00:12:42.992
여튼 여러분이
이렇게 세울 수도 있어요.

00:12:43.092 --> 00:12:46.094
세울 수도 있지만
세웠을 때는 4개를 다

00:12:46.194 --> 00:12:49.010
똑같이 세워주시면 돼요.

00:13:15.039 --> 00:13:16.918
됐고요.

00:13:17.018 --> 00:13:20.934
아까 여기 이제 케첩을
조금씩 올려주고요.