

04_훈제연어를(Smoked salmon roll with vegetables)

WEBVTT

00:00:34.161 --> 00:00:37.353

지금 이제 파슬리나
이런 거 샐러드용이니까

00:00:37.412 --> 00:00:40.003

양상추 같은 경우는
물에다 담가서

00:00:40.068 --> 00:00:43.306

싱싱하게 만들어주시면
좋을 것 같아요.

00:00:43.366 --> 00:00:45.258

싱싱하게 만들어주는데

00:00:45.334 --> 00:00:48.504

너무 크면
큰 접시가 없으면 잘라도 돼요.

00:00:48.574 --> 00:00:50.405

이거를 크게 안 할 거니까

00:00:50.476 --> 00:00:55.215

자를 거니까 잘라서
차가운 물에다가

00:00:55.294 --> 00:01:00.018

파슬리하고 같이
담가놔도 괜찮아요, 찬물에다가.

00:01:01.845 --> 00:01:04.508

연어는 따로
좀 분리 해 놓으시고요.

00:01:04.590 --> 00:01:07.794

나머지 접시에서
양파는 다지고요.

00:01:07.860 --> 00:01:13.668

나머지는 연어 크기를 보셔서
이거는 연어 나이프입니다.

00:01:13.722 --> 00:01:18.629

여러분 연어 나이프인데
지금 지참물에 포함이 돼 있고요.

00:01:18.689 --> 00:01:21.761

꼭 연어 나이프 없어서
떨어지지는 않지만

00:01:21.838 --> 00:01:23.186

그래도 지참물이니까

00:01:23.247 --> 00:01:25.701

여러분이 준비를 하시면
더 좋을 것 같아요.

00:01:25.799 --> 00:01:28.093

연어 나이프 준비돼 있고요.

00:01:28.163 --> 00:01:30.703

채소는 일반 칼로
사용하셔도 됩니다.

00:01:30.766 --> 00:01:36.060

저는 지금 다 채소가

04_훈제연어를(Smoked salmon roll with vegetables)

씻어진 상태니까

00:01:36.125 --> 00:01:39.510

그냥 들어가지만
여러분은 주어진 재료를

00:01:39.585 --> 00:01:40.716

다 씻으셔야 돼요.

00:01:40.757 --> 00:01:43.645

씻어서 깨끗하게 준비해 놓고

00:01:43.715 --> 00:01:46.854

도마에서 썰기로 들어가면
될 것 같아요.

00:01:46.931 --> 00:01:51.011

지금 보이는 대로 무를 썰 건데.

00:01:51.157 --> 00:01:55.275

무 길이가 현재 연어 길이하고
비슷하게 해 줘라 그랬는데.

00:01:55.371 --> 00:01:56.921

연어가 폭이 좀 짧아요.

00:01:56.979 --> 00:01:58.798

짧으니까 여러분 일단

00:01:58.864 --> 00:02:02.806

5cm 정도 길이로 썰어주시면
무난하고요.

00:02:02.893 --> 00:02:06.767

나중에 연어를 말아봐서
너무 길이가 길다 그러면

00:02:06.838 --> 00:02:10.762

가장자리 가지런하게
맞춰서 썰거니까

00:02:10.838 --> 00:02:13.588

지금은 5cm 정도로 썰게요.

00:02:13.615 --> 00:02:16.910

채는 요구사항에 보면
몇 cm로 써시오,

00:02:16.937 --> 00:02:18.258

이런 말이 없으면

00:02:18.352 --> 00:02:20.711

그냥 굵은 채라고
생각하시면 돼요.

00:02:20.784 --> 00:02:24.638

굵은 채는 보통
0.3에서 0.4cm 정도

00:02:24.665 --> 00:02:27.727

그런 굵은 채라고
생각하면 됩니다.

00:02:39.171 --> 00:02:43.650

연어롤은 6개를 마시오.
그랬으니까 6개 정도니까

00:02:43.840 --> 00:02:50.532

04_훈제연어를(Smoked salmon roll with vegetables)

주어진 거 다 사용 안 하셔도
나중에 남을 수도 있어요.

00:03:01.602 --> 00:03:04.667
그리고 매번 여러분이
사용하실 때마다 썰러리는

00:03:04.739 --> 00:03:07.786
이렇게 섬유질 제거해 주시고.

00:03:50.180 --> 00:03:53.840
당근.

00:04:42.115 --> 00:04:45.523
청피망도 같은 길 이로
썰어주는데

00:04:45.603 --> 00:04:51.453
안에 이렇게 하얀 부분은
저며내주세요.

00:04:55.767 --> 00:05:00.780
그래서 썰 때 이렇게 썰면
미끄러우니까 뒤집어서.

00:05:37.098 --> 00:05:39.503
이거는 웨지모양이라고
그랬는데요.

00:05:39.574 --> 00:05:44.713
약간 이렇게 돼서.
가장자리.

00:05:44.795 --> 00:05:49.326
감자 포테이토 웨지라는 말
들었나요?

00:05:49.380 --> 00:05:54.062
이런 모양을 웨지라고 그러니까.
웨지 모양, 이런 모양.

00:05:56.044 --> 00:05:59.954
씨 있으면 씨 제거해 주시고.

00:06:02.615 --> 00:06:05.301
씨가 아니고요.
약간 상한 거네요.

00:06:05.301 --> 00:06:07.800
씨가 아닌 것 같아요.

00:06:18.978 --> 00:06:22.450
연어를 먹을 때
항상 들어가는 양파.

00:06:22.523 --> 00:06:27.597
양파는 곱게 다집니다.
채치는 게 아니라.

00:07:10.030 --> 00:07:13.036
이렇게 준비됐고요.

00:07:15.951 --> 00:07:19.120
주어졌을 때
여러분이 이렇게 연어를 주면

00:07:19.239 --> 00:07:22.116
어느 쪽이 긴지 보세요.

04_훈제연어를(Smoked salmon roll with vegetables)

그런데 사실은

00:07:22.193 --> 00:07:25.604
이쪽으로 잘라주는 게
덜 부스러지긴 해요, 이쪽보다.

00:07:25.667 --> 00:07:28.763
그런데 우리가
횡감으로 이용할 때는

00:07:28.855 --> 00:07:33.697
이렇게 썰어주기도 하는데.
우리가 연어가 너무 짧으면

00:07:33.759 --> 00:07:36.432
이렇게 사선으로 떠도
상관 없어요, 사선으로.

00:07:36.596 --> 00:07:40.767
그런데 차라리 사선 길이나
이 길이나 비슷할 거 같아요.

00:07:40.843 --> 00:07:43.393
그래서 어떻게 보면
직각으로 잘라야 할 것 같아요.

00:07:43.458 --> 00:07:45.798
상황을 봐서 직각으로 자르는데

00:07:45.890 --> 00:07:48.814
6개만 만드시면 돼요.
그래서 제가 봐서

00:07:48.868 --> 00:07:52.825
6개에서 말 수 있게.

00:08:02.253 --> 00:08:06.695
혹시 훈제연어 뒤에
껍질이 있으면 제거하셔야 돼요.

00:08:06.756 --> 00:08:12.383
제거하셔서 말으셔야지
그냥 사용하지 마시고.

00:09:56.131 --> 00:10:01.053
이렇게 해서 준비가 됐습니다.

00:10:14.347 --> 00:10:16.691
물 체에다 빼주시고요.

00:10:16.752 --> 00:10:21.360
제가 완성 점시에다가
바로 세팅하면서 말아볼게요.

00:10:21.546 --> 00:10:27.396
양상추는 물에다 담가놓아서
싱싱해졌네요.

00:10:27.478 --> 00:10:30.980
물기 좀 걷어주고요.

00:10:36.198 --> 00:10:40.232
그래서 이렇게 찢어도
상관없습니다.

00:11:18.327 --> 00:11:25.405
양파도 한번 물에다가 행궈서
매운맛 제거할게요.

04_훈제연어를(Smoked salmon roll with vegetables)

00:11:33.464 --> 00:11:37.319
샐러드에 들어가는 양파는
어떤 설명이 없어도

00:11:37.340 --> 00:11:39.651
기본적으로 이렇게
매운맛 빼주는 거는

00:11:39.723 --> 00:11:42.270
해 주면 좋아요.

00:12:21.096 --> 00:12:25.338
케이퍼도 일단 미리
이렇게 놔줄게요.

00:12:26.985 --> 00:12:32.840
지금 제가 연어를 말고
생크림 만들게요.

00:12:40.588 --> 00:12:43.535
레몬 웨지도
이렇게 갖다 올려놓으세요.

00:12:43.617 --> 00:12:45.742
올려놓고요.

00:12:45.843 --> 00:12:48.794
주어진 재료.

00:12:58.265 --> 00:13:02.782
아까 만들어 놓은 거 적당히.

00:13:11.334 --> 00:13:16.190
재료가 들어갔네요.
이렇게 해서 말아주는데.

00:13:16.270 --> 00:13:19.708
이때 이 크기로 하면
너무 작으니까

00:13:19.834 --> 00:13:23.188
가장자리를 이렇게
정리만 하시면 돼요.

00:13:23.827 --> 00:13:25.892
너무 크게 나오지 않게.

00:13:25.996 --> 00:13:29.890
채소 나왔다고 해서
감점되고 이런 게 없어요.

00:13:29.955 --> 00:13:34.076
그래서 이런 모양으로
해 주시면 됩니다.

00:14:04.292 --> 00:14:08.302
다 말아놓고 정리할게요.

00:17:12.801 --> 00:17:16.806
생크림 만들게요.

00:17:29.224 --> 00:17:32.654
흰자는 이렇게 쳐주는 거예요.

00:17:47.271 --> 00:17:50.319
다 됐습니다.

04_훈제연어를(Smoked salmon roll with vegetables)

00:17:50.397 --> 00:17:54.280
여기에 이거는
서양 겨자 무라는 거예요.

00:17:54.357 --> 00:17:58.331
서양 겨자 무인데
매운맛이 나는 거예요.

00:17:58.358 --> 00:17:59.600
와사비하고 다르게.

00:17:59.627 --> 00:18:01.998
와사비는 보통
파란색을 띄고 있고

00:18:02.066 --> 00:18:03.838
이거는 회백색을 띄고 있는
무입니다.

00:18:03.919 --> 00:18:06.505
그래서 여러분이
연어샐러드 같은 거 먹을 때

00:18:06.576 --> 00:18:08.271
휘핑크림 안에 이게 있어요.

00:18:08.298 --> 00:18:10.118
그래서 약간 매운맛이 있거든요.

00:18:10.200 --> 00:18:15.139
애가 물기가 많으니까
물기를 좀 짜서 사용할게요.

00:18:59.373 --> 00:19:01.713
홀스레디쉬를
너무 꼭 짜지 마세요.

00:19:01.740 --> 00:19:03.929
너무 꼭 짜면
애가 잘 안 풀어지네요.

00:19:03.988 --> 00:19:10.472
그래서 살짝만
물기 제거하셔서 해 주시고.

00:19:10.560 --> 00:19:14.006
약간의 소금 넣어주시고요.

00:19:14.088 --> 00:19:20.036
그리고 흰후추 넣어주고요.
레몬즙 좀 들어갈게요.

00:19:32.324 --> 00:19:38.275
그래서 다 되면 완성그릇에다가.
파슬리 지금 올릴게요.

00:19:38.322 --> 00:19:42.889
물에 담궜놔서
싱싱하게 만들어 놓은 파슬리.

00:19:44.584 --> 00:19:50.236
애부터 올리고 나서.
애는 살짝 뺄게요.

00:20:12.627 --> 00:20:16.446
웨이모양의 레몬 올려주고요.

99:59:59.999 --> 99:59:59.999