

06_브라운스톡(Brown stock)

WEBVTT

00:00:34.124 --> 00:00:40.068
브라운 스톡은 지금 여러분이 소뼈를
이용해서 스톡을 만드는데,

00:00:40.168 --> 00:00:45.980
우리가 요리할 때마다 수프 만들 때마다
메뉴에 브라운 스톡이라는 게 있잖아요?

00:00:46.080 --> 00:00:51.795
그래서 소뼈에 채소, 토마토를 이용해서
만드는 그런 기본 육수입니다.

00:00:51.895 --> 00:00:54.556
그래서 오늘 브라운 스톡은
간을 하지 않아요.

00:00:54.656 --> 00:00:58.748
기본 육수기 때문에 베이스가 돼서
다른 소스에 이렇게 이용하기 때문에.

00:00:58.848 --> 00:01:00.623
그래서 30분, 시간이 많이 걸리고.

00:01:00.723 --> 00:01:04.371
또 너무 불을 세게 하면
국물이 탁해질 수가 있어서,

00:01:04.471 --> 00:01:07.878
어떤 거하고 나와도 브라운 스톡을
먼저 하시는 게 좋고요.

00:01:07.978 --> 00:01:11.898
물이 끓으면 여러분이,
저는 지금 끓고 있는데 끓으면

00:01:11.998 --> 00:01:18.662
먼저 뼈를 끓는 물에 한번 데쳐서
육수로 스톡을 만들 거예요.

00:01:18.762 --> 00:01:20.459
그래서 끓는 물에 한번 데쳐주고요.

00:01:20.559 --> 00:01:24.731
이번에 브라운 스톡에 바뀐 내용이 있어요.

00:01:24.831 --> 00:01:28.513
지금 여러분이 이것을
보여줄 필요는 없지만,

00:01:28.613 --> 00:01:35.176
이 내용이 향신료에,
여러분 요구사항에 다번에 보면.

00:01:35.276 --> 00:01:41.225
하나를 넣어서 향신료를 사세데피스로
만들어 사용하시오, 그랬거든요.

00:01:41.325 --> 00:01:47.559
사세데피스는 프랑스에서 이야기하는
프랑스어로 향신료 주머니예요.

00:01:47.659 --> 00:01:51.095
그래서 시험장에 가면
이런 주머니가 있을 거고,

00:01:51.195 --> 00:01:55.550

06_브라운스톡(Brown stock)

아니면 이렇게 커피 필터 내리는
그런 게 나와 있을 수도 있고요.

00:01:55.650 --> 00:02:01.537
향신료 주머니에 향신료 되는
월계수 잎이나 이런 월계수,

00:02:01.637 --> 00:02:07.868
여러분이 통후추, 통후추.

00:02:07.968 --> 00:02:10.031
정향 이런 거.

00:02:10.131 --> 00:02:14.031
이런 거 파슬리 줄기,
이런 향신료 주머니를 만들어서,

00:02:14.131 --> 00:02:18.284
이걸로 묶어주라는 뜻이에요.
묶어서 넣어서 나중에 건져내는 거거든요.

00:02:18.384 --> 00:02:21.338
부케가르니는 뭐예요?
향신료 다발이고.

00:02:21.438 --> 00:02:25.275
사세데피스는 향신료 주머리라고
알고 계시면 돼요.

00:02:25.375 --> 00:02:28.290
그래서 주머니를 만들어서
이따 사용할 겁니다.

00:02:28.390 --> 00:02:34.429
이렇게 한번 건져서 기름기가
좀 많으면 좀 잘라내세요.

00:02:34.529 --> 00:02:37.532
나중에 기름이 많으면 국물에
좀 기름이 많이 떠요.

00:02:37.632 --> 00:02:40.034
맑은 스톡으로 나오지 않고.

00:02:40.134 --> 00:02:42.330
그래서 이 부분 잘 제거해주시고.

00:02:42.430 --> 00:02:45.904
또 토마토를 껍질이나
이런 거를 제거하기 위해서,

00:02:46.004 --> 00:02:52.705
끓는 물에 한번 다시 데쳐서
껍질 부분을 좀 벗겨낼게요.

00:02:52.805 --> 00:02:55.981
그래서 지금 뽀 이렇게
해서 준비가 됐습니다.

00:02:56.081 --> 00:03:01.364
냄비에 다시 물을 올려주고요.
토마토는 저번에 우리가 한 것처럼

00:03:01.464 --> 00:03:04.677
저번 시간에 토마토
소스에서 했던 것 같아요.

00:03:04.777 --> 00:03:09.708

06_브라운스톡(Brown stock)

여기 열십자를 넣어주고, 끓는 물에
데쳐서 콩가세한다는 말을 쓰는데

00:03:09.808 --> 00:03:13.828
이렇게 해서 한번 데쳐낼게요.

00:03:22.319 --> 00:03:29.512
이렇게 해서 끓는 물에 이렇게 한번
굴려주면 껍질이 잘 제거됩니다.

00:03:30.548 --> 00:03:33.432
이렇게 해주시고요.

00:03:33.532 --> 00:03:36.292
껍질이 이렇게.

00:03:52.852 --> 00:04:00.917
안에 씨, 원래 통조림을 주면
이런 씨나 껍질이 다 제거가 돼 있는데

00:04:01.017 --> 00:04:04.893
프레시한 거를 이렇게 주면
여러분이 데쳐주시고요.

00:04:04.993 --> 00:04:10.393
스톡이나 이런 소스에 들어갈 때 안에
씨를 제거 안 하면 신맛이 나요.

00:04:10.493 --> 00:04:13.534
그래서 이런 거 다.

00:04:18.603 --> 00:04:23.865
이제 통조림에서 보면 토마토 자체를,
이렇게 통조림 해 놓은 거를

00:04:23.965 --> 00:04:27.237
퓨레라 그래요, 퓨레를 수분이
좀 많은 상태거든요.

00:04:27.337 --> 00:04:30.415
수분을 많이 제거한 거가 페이스트고요.

00:04:30.515 --> 00:04:33.710
케첩은 여러 가지로 다 섞어
놓은 거가 케첩이에요.

00:04:33.810 --> 00:04:40.860
토마토 성분이 자체가 가장 많은 거가
퓨레로 보시면 돼요.

00:04:50.856 --> 00:04:56.237
어느 정도만 이렇게 으깨 놓으시면 돼요.

00:04:57.961 --> 00:05:03.518
그리고 양파는 슬라이스할게요.

00:05:21.142 --> 00:05:26.125
그리고 셀러리 섬유질 제거해주시고.

00:05:26.225 --> 00:05:35.955
애도 좀 크면 잘라서,
슬라이스로 해주시고.

00:05:36.055 --> 00:05:39.194
당근.

00:05:55.473 --> 00:05:57.433
이렇게 해서 준비가 됐습니다.

06_브라운스톡(Brown stock)

00:05:57.533 --> 00:06:03.814

그리고 아까 향신료 주머니.
사세데피스, 이게 향신료 주머니라 그랬잖아요?

00:06:03.914 --> 00:06:08.725

여기에 월계수하고 통후추하고 정향도
들어갔고요, 파슬기 줄기입니다.

00:06:08.825 --> 00:06:13.651

이렇게 넣어서 실로 묶을게요.

00:06:22.295 --> 00:06:26.615

묶어서 이렇게 준비가 됐습니다.

00:06:26.715 --> 00:06:31.232

팬을 좀 달궈 놓고, 여러분이 야채
손질할 때 팬을 좀 달궈 놓으세요.

00:06:31.332 --> 00:06:37.468

그리서 뼈를 거의 태우는데,
원래 태울 때는 무쇠 팬에 태우거든요.

00:06:37.568 --> 00:06:44.019

우리는 무쇠 팬이 없으니까 여러분이
프라이팬에 태워주시면 돼요.

00:06:48.989 --> 00:06:54.107

센 불에 강하게, 거의 스톡 색깔이
나오게끔 만들어줘야 하거든요?

00:06:54.207 --> 00:06:57.719

그래서 야채도 아주 진한
갈색이 나게 볶아줄 거고,

00:06:57.819 --> 00:07:02.381

애도 거의 태우다시피 해주셔야 합니다.

00:07:05.833 --> 00:07:09.232

그래서 소뼈를 어느 정도 태웠습니다.

00:07:09.332 --> 00:07:14.225

버터 약간만 둘러주고요.

00:07:15.445 --> 00:07:19.102

양파 볶아줄게요.

00:07:23.279 --> 00:07:27.468

양파를 충분히 색이
날 때까지 먼저 볶으세요.

00:07:27.568 --> 00:07:29.726

거의 태우다시피 하셔야 돼요.

00:07:29.826 --> 00:07:33.280

색깔이 내려면 브라운 스톡은
어떻게 할 수가 없어요.

00:07:33.380 --> 00:07:38.616

그 색을 맞춰 주려면 거의
태우다시피 조금 해야 하는데.

00:07:40.737 --> 00:07:44.547

너무 태워서 또 너무 까맣게
나오는 사람도 있기는 하지만,

00:07:44.647 --> 00:07:49.262

어느 정도는 거의 태우다시피

06_브라운스톡(Brown stock)

하셔야 합니다.

00:07:55.564 --> 00:08:00.655
지금 양파가 어느 정도
색이 났어요, 거의.

00:08:01.609 --> 00:08:07.684
그리고 셀러리 들어가고요,
당근 넣을게요.

00:08:35.831 --> 00:08:40.910
여러분이 만약에 뼈가 덜 타고 바쁠 때는,
뼈를 한 쪽에 태워가면서,

00:08:41.010 --> 00:08:47.154
한 쪽에 야채 볶아도 돼요,
같이 이런 식으로.

00:08:54.195 --> 00:08:59.574
충분히 볶아졌다고 생각하면
이제 물을 부어줄 거예요.

00:08:59.674 --> 00:09:04.354
물은 여러분이 거의 200mL
이상 제시하시오, 그랬으니까

00:09:04.454 --> 00:09:08.665
한 3컵 정도 넣으세요,
충분한 양으로.

00:09:15.005 --> 00:09:17.937
충분히 애가 끓어줘야 하거든요,
넣어주고.

00:09:18.037 --> 00:09:24.936
이제 아까 우리 토마토 퓨레
해 놓은 거 집어 넣습니다.

00:09:31.961 --> 00:09:36.399
지금 여기에 아까 만들어 놓은
향신료 주머니입니다.

00:09:36.499 --> 00:09:39.863
이거 넣어서 같이 끓이세요.

00:09:41.788 --> 00:09:46.369
사세데피스, 주머니 빼주시고.

00:09:47.405 --> 00:09:55.266
면보는 여러 겹 해주는 게 좋아요.
애는 맑은 스톡이 나와야 하니까.

00:10:00.826 --> 00:10:04.495
그래서 끝났습니다.

00:10:09.150 --> 00:10:17.362
완성 접시에 여러분이 넣을 때
양 꼭 확인하셔야 돼요, 지금.

00:10:17.462 --> 00:10:21.257
그래서 200mL.

00:10:22.920 --> 00:10:28.720
제가 그랬죠?
200mL 이상 더 내시라고요.

00:10:29.751 --> 00:10:33.755
저는 한 50mL 더 넣었어요,

06_브라운스톡(Brown stock)

50mL 정도.

00:10:33.855 --> 00:10:35.653
가득 됐네요.

00:10:35.753 --> 00:10:40.145
그래서 브라운 스톡 맑게 잘 나왔습니다.

00:10:40.245 --> 00:10:42.222
스톡에는 간 하지 않는 거 아시죠?

00:10:42.322 --> 00:10:48.850
그리고 너무 센 불에서 끓이면 국물이
탁하게 나온다는 거 조심하시고요.