WEBVTT

00:00:36.163 --> 00:00:43.466
양쪽 잘라주고요, 채가 나오려면
가장자리

00:01:09.186 --> 00:01:14.124
양파가 하나 양이라 좀 많네요.

00:01:16.397 --> 00:01:23.365
양파하고 샐러리, 매번 양식에서
샐러리가 나오죠?

00:01:23.390 --> 00:01:31.761
샐러리 항상 섬유질 제거해주시고
너무 굵면 이렇게 좀 잘라서 마찬가지로 챕니다.

00:01:38.925 --> 00:01:45.509
꼭 이렇게 한식처럼 고르게 채치지 않아도
얘가 소스로 끓여서 나중에 또

00:01:45.534 --> 00:01:51.931
거를거니까 약간 편한채
편한채로 썰어주시면 돼요.

00:01:56.705 --> 00:02:02.923
그래서 지금 당근이 그래도 좀
지저분하면은 이렇게 다 조금 잘라내주세요.

00:02:46.455 --> 00:02:52.181
이렇게 준비가 됐고요, 토마토는
보통 신맛 때문에 양식에서는

00:02:52.206 --> 00:02:56.444
통조림을 사용하지만 우리는
양식시험에서는 가끔 이렇게

00:02:56.469 --> 00:02:58.202
후레쉬한거를 줄 수가 있어요.

00:02:58.227 --> 00:03:03.116
그런데 절대로 씨는 빼야돼요,
씨 빼주시고 통으로 줬을 때는 우리가

00:03:03.217 --> 00:03:07.138
끓는물에 데쳐서 껍질 벗기는 거를
콩까스라고 그러는데 이게 작은 양을

00:03:07.163 --> 00:03:11.469
적은 양을 줬을 때는 이렇게 해서
껍질 제거하셔도 돼요.

00:03:11.494 --> 00:03:16.970
껍질하고 씨는 제거하고 살 부분만
사용합니다.

00:03:23.220 --> 00:03:27.056
얘는 체가 아니라요, 곱게
다져주세요. 그리고

00:03:27.081 --> 00:03:31.469
이게 통조림이 아니고 후레쉬한
거기 때문에 살이 좀 단단해요.

00:03:31.494 --> 00:03:34.657
단단해서 조금 잘게

00:03:38.883 --> 00:03:41.648

토마토가 좀 커서 제가 4분의 1만

00:03:41.673 --> 00:03:48.422
여러분은 이제 준 양을 다
사용하시면 돼요. 시험장에서는

00:03:50.312 --> 00:03:57.468
이렇게 토마토 다져줬고요.
지금 이것도 고기도 좀 갈은거를 주지만

00:03:57.493 --> 00:04:03.385
한번 이렇게 다져서 키친타올에다가
올려서 핏물을 좀 빼주시고요.

00:04:08.823 --> 00:04:17.061
이거는 지금 볶을거고요,
나머지 여기에는 부케가르니 들어갈겁니다.

00:04:17.086 --> 00:04:27.078
부케가르니인데 오늘은 여기에다가 파슬리
줄기를 좀 끼워서 다발을 만들어볼게요.

00:04:37.366 --> 00:04:40.617
이렇게 해서 부케가르니 준비가
되었습니다.

00:04:40.719 --> 00:04:44.124
통후추 하나 줄거니까 이렇게
준비해 놓고요.

00:04:44.149 --> 00:04:51.180
그리고 나서 이제 흰자, 노른자를
사용하지 않고 흰자만 거품 내겠습니다.

00:05:06.657 --> 00:05:11.625
거품은 언제까지 내야 되냐면
여러분이 흰자가 단단하게 뭉쳐질

00:05:11.650 --> 00:05:15.438
정도로 내주셔야 합니다.
그래서 이렇게 거꾸로 해도

00:05:15.463 --> 00:05:21.068
뒤집어도 떨어지지 않을 정도로
흰자가 단단한 상태로 해주시는데

00:05:21.093 --> 00:05:25.357
거품기는 여러분이 어떤 것
본인이 들고가시는 겁니다.

00:05:30.232 --> 00:05:33.678
한쪽방향으로 해주세요.

00:05:51.678 --> 00:05:54.076
이렇게 해서 다 됐습니다.

00:05:54.311 --> 00:05:58.834
이거 보실까요? 이렇게 지금 단단해졌죠?
이 상태로 됐어요.

00:06:01.922 --> 00:06:04.789
버터 둘러주고요.

00:06:07.117 --> 00:06:12.516
지금 어니언브루리라고 아까
제가 얘기한것처럼 양파를 뜻하는 겁니다.

00:06:12.541 --> 00:06:18.359

양파를 색을 강하게 거의 태우다
시피 낼 겁니다.

00:06:24.640 --> 00:06:28.046
물을 넣고 안넣고 상관은 없는데요.

00:06:28.071 --> 00:06:33.619
살짝 넣어주면 사실은 바닥에
묻었던 거가 벗겨지면서

00:06:33.644 --> 00:06:37.706
이렇게 좀 약간 색깔이 나기 시작합니다.

00:06:37.731 --> 00:06:41.315
그래서 콘소메 스프에서는 이때
색깔을 내줘야 하기 때문에

00:06:41.340 --> 00:06:44.050
볶은냄비 그대로 사용하세요.

00:06:50.471 --> 00:06:54.307
되도록이면 젓가락을 사용해서
볶아주는 게 좋습니다.

00:06:54.332 --> 00:06:58.002
왜냐하면 주걱을 사용하면 양파에서
진이 나올 수 있어요.

00:06:58.027 --> 00:07:01.768
양파에서 진이 나오니까 젓가락을
이용해서

00:07:13.634 --> 00:07:17.243
물을 한 세컵 정도 충분히
부어주세요.

00:07:17.352 --> 00:07:24.477
세컵 정도 가득 아까 우리 흰자
만들어놨던 거에다가

00:07:24.502 --> 00:07:28.571
나머지 좀 살짝 섞어서 넣을 수도
있고요, 그냥 넣어도 상관없는데

00:07:28.810 --> 00:07:31.911
지금 여기에 부케가르니 넣어주고요.

00:07:31.936 --> 00:07:37.661
통후추 넣어주고 토마토 다진 것
들어가고요.

00:07:37.686 --> 00:07:41.138
소고기 넣어줍니다.

00:07:42.169 --> 00:07:53.417
넣어주고 아까 단단하게 만들어놓은
흰자에다가 살며시 섞어서 이렇게

00:07:53.442 --> 00:07:56.918
여기에 넣어줄거예요.
이런 식으로

00:08:08.276 --> 00:08:13.948
끓일겁니다. 끓여주면 얘가 막
끓기 시작하면 거품 흰자가

00:08:13.973 --> 00:08:16.433
불순물을 잡으면서 가득 차져요.

00:08:16.543 --> 00:08:20.464
가득 차지면 가끔 이 가운데
숨구멍을 열어줘야 돼요.

00:08:20.489 --> 00:08:24.182
숨구멍 열어준다는 거는
한 데로 모아져서 여기 가득해지면

00:08:24.291 --> 00:08:30.504
잘못하면 넘치거든요, 그래서 끓으면서
살짝 이렇게 해주시면서 이제

00:08:30.529 --> 00:08:32.709
어느 정도 다 끓었습니다.

00:08:32.734 --> 00:08:37.754
이 맑은 스프이기 때문에 여러분이
체에 거를 때 면포를 여러 장을

00:08:37.779 --> 00:08:41.921
이렇게 겹쳐서 제가 지금 접어서
네겹 정도거든요?

00:08:41.948 --> 00:08:48.378
좀 여유있게 하셔서 꺼주시고요.

00:08:48.487 --> 00:08:51.128
천천히 내리시면 될 것 같아요.

00:08:51.222 --> 00:08:55.104
좀 내리기가 불편하면 이거를 좀
걷어내고 하셔도 괜찮아요.

00:08:55.129 --> 00:08:57.769
체가 적으니까

00:09:04.823 --> 00:09:07.534
색이 많이 이쁘게 나왔어요.

00:09:07.644 --> 00:09:12.174
그래서 이제 여기에 여러분이
한번 우리가 스톡만 빼놓고

00:09:12.199 --> 00:09:13.862
거의 다 간을 해야 돼요.

00:09:13.887 --> 00:09:18.760
지금 이 상태에서 후추가루를
넣으면 솔직히 좀 지저분해요.

00:09:18.785 --> 00:09:22.206
그래서 여러분이 소금으로만
간하시면 좋을 것 같아요.

00:09:22.231 --> 00:09:26.135
그래서 여러분이 혹시라도 이 국물을
이렇게 한번 재보세요.

00:09:26.160 --> 00:09:31.987
200ml가 충분히 나왔는지
안나왔는지, 이게 200ml거든요?

00:09:32.012 --> 00:09:36.565
나올 수 있는 만큼 저는 거의
30정도가 더 됐네요.

00:09:36.590 --> 00:09:38.362

30정도 더 부을게요.

00:09:38.387 --> 00:09:39.955
많이 낸거는 괜찮아요.

00:09:39.980 --> 00:09:46.666
그래서 여러분이 꼭 양 확인하시고
여기에 소금간 수저 끝으로 조금만 넣을게요.

00:09:46.691 --> 00:09:52.721
짠거보다는 삼삼한게 괜찮아요.
삼삼한거가 이렇게 잘 녹여서

00:09:52.746 --> 00:09:55.268
완성그릇에다가 담아볼게요.

00:09:55.580 --> 00:09:59.463
얘는 속에 건더기가 없어서
줄어드는 거는 없어요.

00:09:59.496 --> 00:10:04.518
줄어드는게 없으니까 충분히
이렇게 담아서

00:10:10.846 --> 00:10:13.417
아주 맑게 잘 나왔네요.