

09_프렌치오니언스프(French onion soup)

WEBVTT

00:00:34.589 --> 00:00:39.702
파슬리 같은 경우도 다져서
마늘 빵 만들 때 사용할 거니까

00:00:39.802 --> 00:00:44.215
물에 좀 담가 놓아서 좀 싱싱하게
만들어주시면 될 것 같아요.

00:00:54.344 --> 00:00:59.504
그래서 바게트 빵도 물에
젖지 않게 여러분이 비닐이나

00:00:59.604 --> 00:01:01.352
이런 데 한쪽에 놔주시고,

00:01:01.452 --> 00:01:03.510
이거는 우리가 프렌치
오니언 스프에 들어가는

00:01:03.610 --> 00:01:05.412
파마산 치즈 가루예요.

00:01:05.512 --> 00:01:07.987
애도 바게트빵에 얹는 거고요.

00:01:08.087 --> 00:01:11.896
여기 이제 오늘 프렌치 오니언
스프에 들어가는 와인입니다.

00:01:11.996 --> 00:01:14.808
와인 양파 볶을 때
사용할 겁니다.

00:01:14.908 --> 00:01:19.015
그리고 오늘 마늘도 마늘 빵
만들 때 사용하는 거고요.

00:01:19.115 --> 00:01:22.839
그래서 지금 제가 양파를
썰어보는데 양파는 여러분,

00:01:22.939 --> 00:01:26.674
요구 사항에 보면 길이를 5cm로
하시고 그렇게 되어있어요.

00:01:26.774 --> 00:01:31.047
그래서 양 끝을 정리해서
5cm가 나오게

00:01:31.147 --> 00:01:34.151
이 자체는 오늘 양파 스프는
다 먹기 위한 거예요.

00:01:34.251 --> 00:01:36.886
보통 우리가 스프는 다
걸르고 이랬잖아요.

00:01:36.986 --> 00:01:40.722
그런데 오늘 이 오니언 스프는
양파 자체를 먹기 때문에

00:01:40.822 --> 00:01:44.297
너무 길면 먹기 불편하니까
5cm로 주어져 있어요.

00:01:44.397 --> 00:01:48.385

09_프렌치오니언스프(French onion soup)

그리고 체를 칠 때 여러분이 이렇게
쳐주면 이 면이 넓게 나오니까

00:01:48.485 --> 00:01:52.857
칼을 옆으로 뉘어서 이 옆면도
체가 가늘게 나올 수 있게끔

00:01:52.972 --> 00:01:55.357
쳐주시면 됩니다.

00:01:55.442 --> 00:01:59.424
체는 좀 가늘게 이렇게
너무 두껍지 않게.

00:01:59.524 --> 00:02:02.597
그래서 자기가 본인이 이렇게
세워서 좀 높게 썰기가 불편하면

00:02:02.697 --> 00:02:08.893
다시 뉘워놓고 다시 이렇게 아까와
같은 방법으로 썰어주셔도 돼요.

00:02:24.205 --> 00:02:26.677
양파 썰어놓고요.

00:02:29.762 --> 00:02:31.584
버터 돌려주고요.

00:02:31.684 --> 00:02:33.719
버터는 소량만 사용하세요.

00:02:33.819 --> 00:02:38.768
나중에 스프에서 기름이
막 떠오르니까 소량만 넣어서.

00:02:52.363 --> 00:02:55.311
주걱으로 하지 마시고
젓가락으로 하셔야 돼요.

00:02:55.411 --> 00:03:00.276
그렇지 않으면 양파에서
진이 나올 수 있거든요.

00:03:00.376 --> 00:03:05.900
이렇게 색이 좀 나기 시작하면
이때 와인을 좀 넣어주는 거예요.

00:03:06.000 --> 00:03:07.349
화이트 와인이거든요.

00:03:07.449 --> 00:03:08.924
이렇게 넣어가면서.

00:03:09.024 --> 00:03:12.613
양파에 잡냄새를
없애주는 역할입니다.

00:03:34.836 --> 00:03:39.195
양파도 충분한 갈색이
나게끔 볶아주는데요.

00:03:39.295 --> 00:03:44.008
여러분이 와인을 넣어가면서
볶아주면 이 색이 더 빨리 이렇게

00:03:44.108 --> 00:03:49.889
갈색으로 나오니까 여러분이
물을, 와인을 조금씩 넣어주면서

09_프렌치오니언스프(French onion soup)

00:03:49.989 --> 00:03:52.550
이렇게 색깔을 내주시면 좋아요.

00:03:52.650 --> 00:03:53.932
다 됐어요.

00:03:54.100 --> 00:03:58.084
보면 오늘 오니언스프는
우리가 200mL 제시거든요.

00:03:58.116 --> 00:04:04.662
여러분이 200mL 딱 맞춰내지
마시고, 한 2, 30mL 더 추가로

00:04:04.762 --> 00:04:10.948
할 거니까 제가 물을
한 컵반 정도 부울게요.

00:04:25.596 --> 00:04:30.285
반 컵이면 100mL인데, 제가 한
80mL 넣었어요, 한 80mL 정도.

00:04:37.580 --> 00:04:41.869
약간 거품 같은 게 있으면
걸어내주시면 돼요.

00:04:42.719 --> 00:04:47.111
양파 스프는, 오니언 스프는
쉽게 이야기하면 양파스프거든요.

00:04:47.211 --> 00:04:48.652
오래 끓이면 더 안 돼요.

00:04:48.752 --> 00:04:52.666
국물이 더 맑게 안 나오고
탁해지니까 오래오래 끓이지 마세요.

00:04:52.766 --> 00:04:54.302
잠깐만 끓여 주시면 돼요.

00:04:54.402 --> 00:04:55.606
다 끓였네요.

00:04:55.706 --> 00:04:58.122
충분히 맑은 색이
잘 나와 있어요.

00:04:58.222 --> 00:05:02.426
어떤 사람은 가끔 양파를
건져서 체에 걸러내는 데 절대

00:05:02.526 --> 00:05:03.933
건져내시면 안 돼요.

00:05:04.033 --> 00:05:06.792
이거는 그대로 양파를
먹기 위한 거거든요.

00:05:06.892 --> 00:05:10.171
그래서 나중에 이제 제시할 때
소금, 후추를 넣어야 하는데

00:05:10.271 --> 00:05:13.034
잊어버릴 것 같으면
지금 간 맞춰놔도 돼요.

00:05:13.134 --> 00:05:15.087

09_프렌치오니언스프(French onion soup)

소금 넣어주시고요.

00:05:15.187 --> 00:05:16.492
이 스프는요.

00:05:16.592 --> 00:05:18.614
양파가 익어서
단맛이 좀 좋아요.

00:05:18.714 --> 00:05:23.162
단맛이 좀 강해서 소금간
약간만 해주셔도 돼요.

00:05:23.262 --> 00:05:25.532
완성 그릇에 담을게요.

00:05:37.450 --> 00:05:41.794
체가 가늘게 잘 썰어진 것을
위에 올려주세요.

00:05:41.894 --> 00:05:46.752
위에다 살짝 자기가 봐서
국물은 여유가 있어야 돼요.

00:05:50.695 --> 00:05:52.703
됐습니다.

00:06:28.617 --> 00:06:30.857
제가 마늘은 지금 다졌거든요.

00:06:30.957 --> 00:06:32.935
파슬리 다질게요.

00:06:33.035 --> 00:06:38.150
빵이 바게트 빵이 하나니까 마늘도,
파슬리도 조금만 하시면 돼요.

00:06:38.250 --> 00:06:41.301
마늘을 하나 주면
여러분이 거기서 3분의 1.

00:06:41.401 --> 00:06:46.009
반 개만 다져도 충분하니까
하나 다 다지시 마시고요.

00:07:12.396 --> 00:07:18.848
면포에다 싸서 진한
녹색 물을 좀 빨게요.

00:07:56.986 --> 00:07:58.733
이제 버터를.

00:08:11.750 --> 00:08:17.602
마늘하고 버터하고 들어간
마늘 버터 소스입니다.

00:08:17.702 --> 00:08:21.353
빵에, 이렇게 바게트빵에
제가 시험장에서 보니까

00:08:21.453 --> 00:08:24.554
한쪽만 하던데 양면
다하셔야 돼요.

00:08:25.667 --> 00:08:27.580
양면에 다 발라서.

00:08:27.680 --> 00:08:30.045

09_프렌치오니언스프(French onion soup)

원래 이제 이걸 오븐에
구워야 하는데

00:08:30.145 --> 00:08:31.585
아까 제가 이야기한 것처럼

00:08:31.685 --> 00:08:34.116
저희는 그냥 팬에다 구워냅니다.

00:08:41.682 --> 00:08:47.115
이렇게 버터가 있으니까
지금 버터 나머지 버터를 조금 넣고

00:08:47.215 --> 00:08:49.525
팬이 탈 거 같으면.

00:09:04.812 --> 00:09:09.952
빵이 다 구워졌습니다.

00:09:10.052 --> 00:09:12.689
이렇게 해서.

00:09:12.789 --> 00:09:15.349
별도로 여기에 이제
월 뿌려야 하나면,

00:09:15.449 --> 00:09:18.046
파마산 치즈 가루를
좀 뿌려줘야 돼요.

00:09:18.146 --> 00:09:21.265
파마산 치즈 가루 이렇게.

00:09:25.102 --> 00:09:30.691
뿌려도 되고 아까 보통 마늘 소스에
섞어서 하시는 분도 있어요.

00:09:30.791 --> 00:09:36.577
그래서 자기가 안 섞었으면
여러분이 뿌리셔도 괜찮아요.