

10\_미네스트로니 스프(Minestrone soup)

WEBVTT

00:00:33.749 --> 00:00:38.372

우리가 스파게티 여러분이  
먹으러 가면 약간 딱딱,

00:00:38.472 --> 00:00:42.649

이빨에 씹히는 정도를 알덴테 현상이라  
그래서 한 7, 8분 정도 삶는데

00:00:42.749 --> 00:00:46.220

우리는 수프이기 때문에 그냥  
여러분, 10분 정도 삶으세요.

00:00:46.320 --> 00:00:50.194

여러분 지금 물을 끓여서, 저는 지금  
물을 좀 올려놔서 미리 끓고 있는데

00:00:50.294 --> 00:00:53.189

10분 정도 이렇게 삶으세요.

00:00:53.289 --> 00:00:57.131

파슬리는 이 미네스트로니 수프에  
참으로 들어갈 겁니다.

00:00:57.231 --> 00:01:04.211

채소 종류를 썰 건데 채소 크기가 사방  
1.2cm에 두께가 0.2cm라고 그랬어요.

00:01:04.311 --> 00:01:06.968

그래서 네모를 만들어서 썰어주시면 돼요.

00:01:07.068 --> 00:01:11.886

썰어줄 때 여기서 1.2cm, 1cm  
정도보다 약간 큰 cm입니다.

00:01:11.986 --> 00:01:17.106

다시 껍질 쪽이거든요.  
밝은 쪽을 이용해서 이렇게 해주시면서

00:01:17.206 --> 00:01:20.849

사방 1.2cm가 나오게.

00:01:20.949 --> 00:01:29.570

그래서 사방 1.2cm 정도 나와서 약간  
이 두께가 0.2cm라고 그랬어요, 0.2cm.

00:01:33.291 --> 00:01:38.293

얇게 썰으시면 돼요, 좀 얇게.

00:01:51.484 --> 00:01:56.467

사각으로 만들어주셔서 다시.

00:02:06.815 --> 00:02:11.057

베이컨도 썰어주시고.

00:02:34.427 --> 00:02:41.928

완두콩은, 이게 통조림이기 때문에 여러분이  
수프 끓일 때 넣어주시면 됩니다.

00:02:42.028 --> 00:02:45.874

그리고 이걸 스트링 빈스라는 건데요.

00:02:45.974 --> 00:02:51.839

스트링 빈스도 같은 크기로  
썰어주시면 돼요.

00:03:16.191 --> 00:03:20.916

10\_미네스트로니 스프(Minestrone soup)

그리고 애는 썰러리입니다, 썰러리.

00:03:30.168 --> 00:03:39.612  
약간 도둑하면 0.2cm기 때문에 애를  
약간 이렇게 슬라이스해서 썰어주시고요.

00:04:19.633 --> 00:04:23.729  
그리고 애는 양배추입니다, 양배추.

00:04:23.829 --> 00:04:28.499  
이제 앞사귀 부분을 주면 좋은데  
약간 속에 있는 심쪽에 보면

00:04:28.599 --> 00:04:32.249  
이렇게 평평하지는 않는데 여러분이  
그냥 그대로 썰어주시면 돼요.

00:04:32.349 --> 00:04:36.645  
준 재료 그대로 사용하셔서.

00:05:32.438 --> 00:05:36.616  
무입니다, 무도.

00:06:09.146 --> 00:06:14.156  
스파게티의 면이 거의 다  
삶아진 것 같아요.

00:06:14.256 --> 00:06:17.147  
꺼낼게요.

00:06:27.529 --> 00:06:35.176  
이번에는 양파입니다. 양파도 속에 거  
분리하셔서 썰어야 크기가 일정하게 나와요.

00:06:35.276 --> 00:06:39.767  
그래서 애도 마찬가지로.

00:07:06.388 --> 00:07:12.265  
마늘은 곱게 다져요, 애는.

00:07:51.053 --> 00:08:00.562  
모든 길이가 1.2cm거든요?  
스파게티 삶아 놓은 것도 1.2cm 정도.

00:08:27.498 --> 00:08:32.581  
우리 매번 했던 대로 꺾질.

00:08:33.834 --> 00:08:40.617  
벗겨 주시고 안에 씨 제거해 주시고.

00:08:59.241 --> 00:09:03.505  
이렇게 준비가 됐습니다.

00:09:03.605 --> 00:09:08.600  
버터 돌려주고요.

00:09:12.451 --> 00:09:18.448  
그다음에 베이컨 구울게요.

00:09:20.696 --> 00:09:24.436  
그리고 양파.

00:09:32.105 --> 00:09:37.834  
잘 볶아지면 썰러리 넣을게요.

00:09:44.094 --> 00:09:47.973  
당근도 들어가고요.

## 10\_미네스트로니 스프(Minestrone soup)

00:09:48.073 --> 00:09:52.480  
스트링 빈스하고 스파게티 면은  
나중에 넣으면 돼요.

00:09:52.580 --> 00:09:56.839  
다 스트링 빈스는 좀 부드럽고  
스파게티는 삶아 놓은 거니까요.

00:09:56.939 --> 00:09:59.664  
그래서 무도 들어가고.

00:09:59.764 --> 00:10:02.935  
볶는 순서는 그렇게 중요하지는  
않고 베이컨 볶고,

00:10:03.035 --> 00:10:10.067  
여러분이 양파, 샐러리까지만 볶고,  
편한 순서대로 넣어주시면 돼요.

00:10:20.727 --> 00:10:24.266  
마늘 넣어서 볶아줍니다.

00:10:25.640 --> 00:10:30.432  
완두콩도 조금 이따가 넣을게요.

00:10:35.063 --> 00:10:41.550  
잘 볶아지면 페이스트 들어갈게요,  
페이스트.

00:11:00.385 --> 00:11:02.433  
이렇게 해서 됐습니다.

00:11:02.533 --> 00:11:10.705  
물은, 물 부어서 한 컵 정도 넣어볼게요.

00:11:18.149 --> 00:11:23.364  
넣어주시고, 아까 토마토  
다져 놓은 거 넣고요.

00:11:23.464 --> 00:11:25.837  
그리고 여기에 부케가르니 넣을게요.

00:11:25.937 --> 00:11:32.646  
부케가르니는 여러 번 제가 이야기했으니까  
정향에 월계수 잎 꽃아서 넣어주시면 돼요.

00:11:32.746 --> 00:11:34.771  
이거는 미리 안 만들어놔도 돼요.

00:11:34.871 --> 00:11:39.649  
여러분이 바로 넣기 전에 하셔도  
되는 건데 시간적 여유가 있으면

00:11:39.749 --> 00:11:42.733  
이거 끊는 거는 시간이  
많이 걸리는 게 아니니까,

00:11:42.833 --> 00:11:46.366  
이렇게 넣기 직전에,  
끓기 직전에 넣어주셔서

00:11:46.466 --> 00:11:51.448  
충분히 끓인다는 상태가 애는 약간  
걸쭉하게 농도가 생겨야 돼요.

00:11:51.548 --> 00:11:56.254  
야채에 있는 그런 성분이  
우러나면 이 자체가 멀겁지 않고

## 10\_미네스트로니 스프(Minestrone soup)

00:11:56.354 --> 00:12:00.186

약간 농도가 생길 겁니다.  
그때까지 끓여주시면 돼요.

00:12:00.286 --> 00:12:06.330

지금 완두콩 들어갑니다. 거의 다  
끓었기 때문에 완두콩 넣어주고요.

00:12:06.430 --> 00:12:13.102

그리고 스트링 빈스랑 스파게티.

00:12:17.852 --> 00:12:26.412

그리고 이제 아까 여러분이 미네스트로니 수프에  
들어가는 파슬리도 참을 할게요.

00:13:10.476 --> 00:13:13.605

하셔서 파슬리 참.

00:13:19.840 --> 00:13:23.746

준비가 됐습니다.

00:13:23.846 --> 00:13:27.825

수프 그릇에.

00:13:29.600 --> 00:13:33.623

지금 여기에 월계수잎 지금 꺼낼 겁니다.

00:13:33.723 --> 00:13:38.734

그리고 간을 좀 할게요.  
월계수 잎 빼내고요.

00:13:38.834 --> 00:13:43.561

아까 부케가르니 있잖아요, 정향까지.  
정향이 빠져있으면 여러분 확인하시고요.

00:13:43.661 --> 00:13:46.390

여기에 소금 넣어주시고요.

00:13:46.490 --> 00:13:50.280

간 해서 잠깐.

00:13:51.597 --> 00:13:53.755

됐습니다.

00:13:53.855 --> 00:13:59.920

됐고요, 완성 그릇에 담을게요.

00:14:17.329 --> 00:14:30.560

건더기하고 국물 비율이 3대 1 정도니까  
너무 국물이 많지 않게 해주시면 돼요.