

11_포테이토 크림스프(Potato cream soup)

WEBVTT

00:00:34.034 --> 00:00:40.397
감자를 먼저 들어갈게요.
감자 껍질 벗겨서 썰 겁니다.

00:00:40.424 --> 00:00:45.520
그래서 이거는 어떤
얇게 슬라이스하는 이유는

00:00:45.633 --> 00:00:48.392
감자를 좀 빨리
삶아지라는 의미예요.

00:00:48.419 --> 00:00:51.449
그래서 여러분이
되도록 얇게 썰어주면

00:00:51.522 --> 00:00:55.324
익는 시간이 좀 빠르겠죠.

00:00:56.293 --> 00:01:02.356
애도 마찬가지로
전분 좀 빨게요, 물에다가.

00:01:02.849 --> 00:01:05.942
감자 스프는
200mL 이상이기 때문에

00:01:05.969 --> 00:01:08.938
여러분이 굉장히 신경을 써서
해 주셔야 돼요.

00:01:08.965 --> 00:01:12.877
감자 자투리까지
다 넣으셔서 남기지 마시고요.

00:01:12.904 --> 00:01:17.115
그래야 양이
200mL 맞출 수 있거든요.

00:01:32.791 --> 00:01:37.480
그 다음에 여기에 대파.
흰 부분,

00:01:37.507 --> 00:01:41.562
여기 있는 식빵도
비닐에 넣을게요.

00:01:41.589 --> 00:01:44.008
물 묻으면 안 되니까
넣으시고.

00:01:44.035 --> 00:01:51.913
애도 이렇게 주시면
나와 있는 재료를 슬라이스로.

00:01:53.802 --> 00:01:55.984
파란 부분은
안 들어가는 게 좋겠죠.

00:01:56.011 --> 00:01:58.606
시험장에서도
파란 부분 주지는 않습니다.

00:01:58.633 --> 00:02:03.389
흰 부분을 사용해 주시고.

11_포테이토 크림스프(Potato cream soup)

00:02:04.600 --> 00:02:09.140
마찬가지로 양파도
곁에 있는 파란 부분 제거할게요.

00:02:09.167 --> 00:02:13.842
이 파란 부분은 좀 들어가면
흰 부분만 사용할게요.

00:02:13.869 --> 00:02:17.140
스프가 하얗게
뽀샤시하게 나와야 되는데

00:02:17.167 --> 00:02:21.838
색깔이 약간 푸르스름하게
나오면 그럴겁니다.

00:02:44.133 --> 00:02:47.403
감자 전분 빼놓은 거입니다.

00:02:56.266 --> 00:02:57.906
많이 두르지 마세요.

00:02:57.933 --> 00:03:01.776
나중에 스프에서 기름이 떠오.
스프에서 기름이 뜨니까

00:03:01.803 --> 00:03:05.877
버터 너무 뜨거우면
타는 색깔이 나오니까

00:03:05.904 --> 00:03:09.536
이렇게 버터 녹으면
여러분이 대파하고

00:03:09.570 --> 00:03:13.310
양파를 먼저 볶아주세요.

00:03:31.500 --> 00:03:34.658
충분히 노란색까지
날 필요는 없고요.

00:03:34.685 --> 00:03:39.840
충분히 볶아주세요.
볶아서 어느 정도 볶아주면

00:03:39.867 --> 00:03:42.919
썰어놓은 감자.

00:04:09.338 --> 00:04:15.126
잘 볶아졌어요.
그러면 물을 여기에 잠길 정도로.

00:04:15.153 --> 00:04:19.232
제가 한번 재볼게요.
감자 크기에 따라 다르겠지만.

00:04:19.259 --> 00:04:21.036
한 컵.

00:04:23.265 --> 00:04:26.064
한 컵 반 정도들어갔네요, 저는.

00:04:26.091 --> 00:04:29.921
한 컵 반 정도 넣어주고
끓여줄 때 여러분이

00:04:29.948 --> 00:04:34.052
이제 월계수잎을 넣는데

11_포테이토 크림스프(Potato cream soup)

월계수잎을 삶아서

00:04:34.079 --> 00:04:39.927
애를 채에 내려서 날기도 하고요.
지금 넣어도 상관없어요.

00:04:39.954 --> 00:04:42.964
그런데 월계수잎이 크면
이 자체가 약간

00:04:42.991 --> 00:04:46.606
녹색이 우려나요.
그래서 요령껏 이걸 잘라서

00:04:46.633 --> 00:04:49.714
너무 큰 걸 줬다
그러면 월계수잎 크기가

00:04:49.741 --> 00:04:54.191
정해진 게 아니기 때문에
적당히 작게 하셔서

00:04:54.230 --> 00:04:57.306
이렇게 넣어서
같이 끓이셔도 상관없어요.

00:04:57.333 --> 00:05:00.647
그래서 꼭 무르게
이렇게 삶아주시고.

00:05:00.674 --> 00:05:04.377
중간에 여러분이
잘 무르라고 한번씩 열어서

00:05:04.404 --> 00:05:08.671
이렇게 으깨줘도 괜찮아요.
우리는 주어진 시간 안에

00:05:08.698 --> 00:05:10.858
빨리 해 내는 것도
요령이기 때문에

00:05:10.885 --> 00:05:16.025
이 상태를 으갠다고 해서
점수에 빠지고 이런 건 없습니다.

00:05:16.052 --> 00:05:20.205
이렇게 해서 준비가 됐어요.

00:05:26.003 --> 00:05:33.158
충분히 잘 삶아졌어요.
여기에서 월계수잎을 빼내고

00:05:33.185 --> 00:05:36.619
그리고 체에 내릴게요.

00:05:43.267 --> 00:05:49.688
체는 고운 체 사용하지 마시고요.
조금 굵은 체를 쓰세요.

00:05:58.648 --> 00:06:00.938
지금은 이렇게 하시는 분은 없죠.

00:06:00.986 --> 00:06:05.649
믹서에 획 돌려주면 좋은데.
시험은 다 이렇게

00:06:05.676 --> 00:06:09.188

11_포테이토 크림스프(Potato cream soup)

수동으로 본인이 직접
이렇게 체에 내려주는 거예요.

00:06:09.215 --> 00:06:14.211
한 번씩 이렇게 끓어가면서.

00:06:15.949 --> 00:06:17.360
다 내려졌습니다.

00:06:17.387 --> 00:06:21.873
뒤에도 이렇게 끓어주세요.
양 200mL 부족하면 안 되니까

00:06:21.900 --> 00:06:24.985
잘 끓었어요.
이렇게 준비해 놓고

00:06:25.012 --> 00:06:27.094
냄비에다 담고
여기다 생크림으로

00:06:27.121 --> 00:06:31.415
농도, 색깔 맞춰주고
소금하고 흰 후춧가루 간하고

00:06:31.442 --> 00:06:34.726
크루톤할 건데 제가 미리
프라이팬을 올려놨거든요.

00:06:34.753 --> 00:06:39.579
여기에다가 넣어서 쉬폰부터
크루톤 만들어 놓고 할게요.

00:06:39.606 --> 00:06:43.059
여러분이 이거 봤을 때
식빵 하나 줘도

00:06:43.086 --> 00:06:45.926
다 사용하시면 안 돼요.
내가 올릴 만큼만

00:06:45.939 --> 00:06:52.893
크루톤은 약간 사방 1.5 정도.
애가 버터에서 익히면서

00:06:52.893 --> 00:06:57.741
애가 작아지더라고요.
한 사방 1cm 해도 되고요.

00:06:57.741 --> 00:07:01.195
한 1.2 정도에서 1.5 정도.
이거는 크기는

00:07:01.195 --> 00:07:05.109
그렇게 중요하지 않고
크루톤을 만들었냐 안 만들었냐

00:07:05.109 --> 00:07:08.935
그게 더 중요한 거니까
이렇게 썰어줬어요.

00:07:09.783 --> 00:07:17.123
버터는 잘못하면 많이 타니까
조심해서 타지 않게.

00:07:33.515 --> 00:07:38.123
체에 내려놓은 거입니다.
체에 내려놓은 거에다가.

11_포테이토 크림스프(Potato cream soup)

00:07:43.289 --> 00:07:46.337
약간 스프는 소스 같지 않게

00:07:46.337 --> 00:07:48.918
조금은 흔들려야 하는데
사실은 스프는

00:07:48.945 --> 00:07:52.048
우리나라 국물 같은 거지만
감자 스프는

00:07:52.075 --> 00:07:55.130
조금은 농도가 있는 스프입니다.
그런데 제가 내린 거가

00:07:55.157 --> 00:07:59.058
조금 되직하네요.
물 좀 섞을게요.

00:08:11.873 --> 00:08:16.739
그래서 이렇게 농도가
약간 흔들릴 정도로 됐어요.

00:08:16.739 --> 00:08:22.163
그러면 여기에다가
생크림 넣을게요.

00:08:27.447 --> 00:08:30.335
생크림 들어갈 때는
불을 꺼주셔도 돼요.

00:08:30.467 --> 00:08:34.687
준 양 다 사용하세요.

00:08:35.791 --> 00:08:38.025
넣어주고.
이렇게.

00:08:38.155 --> 00:08:43.129
200mL 정도니까
소금은 스프니까 너무 짜지 않게.

00:08:43.129 --> 00:08:48.166
한 2분의 1 작은 술인데
한 3분의 1만 들어간다고 생각하세요.

00:08:48.166 --> 00:08:51.163
짠 것보다 약간 삼삼한 게
훨씬 나오니까

00:08:51.163 --> 00:08:55.276
한 3분의 1 작은 술,
아니면 4분의 1 작은 술 정도

00:08:55.276 --> 00:08:59.023
살짝 넣어주고요.
흰 후춧가루 약간만 들어갈게요.

00:08:59.314 --> 00:09:02.443
화이트 페이퍼입니다.

00:09:04.091 --> 00:09:07.248
그리고 완성 그릇에다가
담아보겠습니다.

00:09:07.248 --> 00:09:11.503
농도 이렇게 보세요.

11_포테이토 크림스프(Potato cream soup)

00:09:19.389 --> 00:09:23.775
소스양이 여러분한테
중요하기 때문에

00:09:23.775 --> 00:09:27.146
시험장에 갈 때는
이런 알뜰주걱을 가져가세요.

00:09:27.146 --> 00:09:30.131
200mL가 넘는 건 좋은데
모자란 건 안 되는데

00:09:30.131 --> 00:09:33.243
저도 아까 다른 것보다
이렇게 국물이 많이 남아있죠.

00:09:33.243 --> 00:09:36.872
알뜰주걱 사용해서서
양 부족 나오지 않게끔

00:09:36.872 --> 00:09:40.023
여러분 주의하시고요.

00:09:45.715 --> 00:09:48.727
살짝 흔들어볼게요.

00:10:07.357 --> 00:10:11.281
마지막에 이렇게 올려서
두 가지를 동시에

00:10:11.281 --> 00:10:15.883
여러분이 제출하는 곳에다가
갖다 내시면 될 것 같습니다.