

12_브라운 그레비 소스(Brown gravy sauce)

WEBVTT

00:00:33.950 --> 00:00:36.758
재료 한번 확인해볼게요.

00:00:36.858 --> 00:00:40.645
그레비 소스에는 지금 양파하고
샐러리하고 당근하고요.

00:00:40.745 --> 00:00:44.503
우리 버터, 또 오늘 그레비 소스도
브라운 루를 볶습니다.

00:00:44.603 --> 00:00:48.764
이건 페이스트고요, 오늘 부케가르니
정향하고 월계수 잎 있고요.

00:00:48.864 --> 00:00:53.450
그레비 소스는 약간 브라운 색이 나오는
거기 때문에 검정 후춧가루 사용합니다.

00:00:53.550 --> 00:00:58.652
그래서 오늘 그레비 소스에는
나머지 채소는 다 채치는 거고,

00:00:58.752 --> 00:01:04.641
그다음 브라운 루를 만들어서 푹 끓여서
체에 걸러서 200mL를 제시하는 겁니다.

00:01:04.741 --> 00:01:08.326
양식에서 여러분, 많이 실수하는 거가
양부족이 많이 나와요.

00:01:08.426 --> 00:01:12.104
소스는 소스를 하다보니까 물을
탈 수도 없고 이런 상황이다 보니까

00:01:12.204 --> 00:01:17.691
그래서 여러분은 루를 조금 여유 있게
해서 농도 맞추는데 이용하시기 바랍니다.

00:01:17.791 --> 00:01:22.711
채가 너무 길면 이렇게 자르셔서.

00:01:33.576 --> 00:01:36.498
채쳐서 준비해주시고요.

00:01:36.598 --> 00:01:40.904
양파, 양끝 잘라주시고.

00:01:42.631 --> 00:01:47.943
모서리 부분은 편으로
나오니까 이렇게 기울여서.

00:02:01.631 --> 00:02:04.524
당근도.

00:02:23.079 --> 00:02:27.826
채소를 좀 색깔을 진하게
볶아주세요, 버터에.

00:02:27.926 --> 00:02:32.170
버터는 조금만 사용하세요.
루 볶을 때 사용할 거니까

00:02:32.270 --> 00:02:38.815
여러분이 주어진 버터에서 조금만 넣으셔서.

12_브라운 그레이비 소스(Brown gravy sauce)

00:02:41.322 --> 00:02:46.064

버터가 녹으면, 이 부케가르니는
이따가 소스 만들 때 같이,

00:02:46.164 --> 00:02:49.779

루하고 같이 끓일 때 사용할 거예요.
제가 그냥 옆에 놓은 거니까.

00:02:49.879 --> 00:02:55.437

여러분이 양파 먼저 넣어주시고요.

00:03:05.292 --> 00:03:08.526

양파가 어느 정도 충분히 볶아졌네요.

00:03:08.626 --> 00:03:13.841

이번에는 샐러리 들어갈게요.

00:03:19.791 --> 00:03:24.630

샐러리 볶아주면서 당근 들어갑니다.

00:03:33.699 --> 00:03:34.921

볶아 놓고요.

00:03:35.021 --> 00:03:38.999

루 만들 겁니다, 루.
여기서는 색이 잘 안 나요.

00:03:39.099 --> 00:03:44.005

여러분이 루를 조금 진하게 비프 스투
할 때처럼 그런 브라운 색을

00:03:44.105 --> 00:03:47.096

좀 진한 색을 내주시면 될 것 같아요.

00:03:47.196 --> 00:03:49.302

그래서 이렇게 준비가 됐어요.

00:03:49.402 --> 00:03:55.888

그러면 마찬가지로 남아 있는 루를 여러분이
거의 20g 이상 정도 될 겁니다.

00:03:55.988 --> 00:04:01.581

여기에 애가 녹으면 버터가 녹으면
밀가루를 넣어서 농도를 조절해 가면서

00:04:01.681 --> 00:04:07.299

여러분이 볶아주셔야지 무조건
밀가루 많이 넣으시면 안 돼요.

00:04:11.027 --> 00:04:14.931

일단 밀가루를 한 2스푼 정도 넣는데,

00:04:15.031 --> 00:04:17.413

이렇게 푸다 보면 밀가루가
위에까지 올라가요.

00:04:17.513 --> 00:04:24.418

제가 2스푼 정도 넣었어요.
넣어서 한번 농도 맞춰볼게요, 이렇게 해서.

00:04:27.178 --> 00:04:31.793

밀가루 조금 더 들어가도 괜찮겠네요.

00:04:35.413 --> 00:04:39.648

보이지죠? 그런데 지금은 이렇게
했을 때는 화이트 크림 소스고요.

00:04:39.748 --> 00:04:44.043

12_브라운 그레이비 소스(Brown gravy sauce)

아까 이야기한 것처럼 이 루가
황금색이 되면 블론드 루고요.

00:04:44.143 --> 00:04:46.773
약간 진하게 볶으면 브라운 루입니다.

00:04:46.873 --> 00:04:50.352
그레이비 소스도 약간 진한 색깔의 소스예요.

00:04:50.452 --> 00:04:55.974
그래서 고기 육즙을 뜻한다 그러거든요.
그래서 약간 진하게 약간 걸쭉한 소스입니다.

00:04:56.074 --> 00:05:01.518
색깔은 진하고 농도는 약간 걸쭉한 농도.

00:05:26.795 --> 00:05:32.539
조금, 아직도 색깔이 멀었습니다.
이 색깔 더 진하게.

00:05:33.792 --> 00:05:38.480
색이 브라운 색이 났는데요.
조금 브라운보다 약간 진한 색이에요.

00:05:38.580 --> 00:05:42.383
왜냐하면 우리가 브라운 스톡이
따로 없어서 맹물을 사용하니까

00:05:42.483 --> 00:05:46.213
루를 조금 진하게 해요.
우리가 그레이비 소스를 만들려면.

00:05:46.313 --> 00:05:50.708
그래서 여기에 이제 여러분이
페이스트 준 거 사용할 겁니다.

00:05:50.808 --> 00:05:52.941
이렇게 해서.

00:05:54.783 --> 00:06:01.909
페이스트가 들어가면 페이스트
농도 때문에 루가 싹 없어져요.

00:06:04.311 --> 00:06:08.030
이렇게 해서 거의 냄비가 씻기다시피 하죠?

00:06:08.130 --> 00:06:12.116
페이스트가 약간 토마토 성분이기
때문에 조금 신 맛이 있어요.

00:06:12.216 --> 00:06:16.593
볶아 주셔서 제가 비프 스튜할 때 하고
마찬가지로,

00:06:16.693 --> 00:06:25.543
물을 조금씩 흘리면서 풀어줄 거예요.
한번에 다 붓지 않고요.

00:06:27.287 --> 00:06:31.281
풀어줄 때는 꼭 굳이
불 위에서 안 하셔도 돼요.

00:06:31.381 --> 00:06:36.223
어차피 애는 또 거를 거지만 그래도
먼저 이렇게 조금씩 넣어서

00:06:36.323 --> 00:06:40.569
이 농도를 풀어주면서.

12_브라운 그레이비 소스(Brown gravy sauce)

00:06:53.345 --> 00:06:57.093

조금 뭉쳐 있어도 괜찮아요.
왜냐하면 이따 거를 거거든요.

00:06:57.193 --> 00:07:02.159

애도 한번 체에 전체적으로 아까
볶아 놓은 채소하고 같이 섞어서

00:07:02.259 --> 00:07:06.291

나중에 충분히 익힌 다음에.

00:07:08.061 --> 00:07:12.582

지금 제가 물을 한 컵 부었거든요.
한 컵 더 부을게요.

00:07:12.682 --> 00:07:16.424

한 두 컵 정도 충분히 부었어요,
이렇게.

00:07:16.524 --> 00:07:22.094

그래서 이렇게 양이 물이 많아야 야채가
충분히 익으면서 농도가 생겨요.

00:07:22.194 --> 00:07:27.281

그래서 아까 볶아 놓은 채소 넣어주시고요.

00:07:34.513 --> 00:07:41.410

넣어주고, 여기에 정향하고
월계수 잎, 부케가르니.

00:07:41.510 --> 00:07:42.865

이것만 곱아서 넣어도 되고.

00:07:42.965 --> 00:07:47.865

샐러리나 어차피 양파는 들어가 있기 때문에
이렇게 넣어서 끓여주시면서

00:07:47.965 --> 00:07:52.951

여러분이 한번씩 이렇게 저어주세요.
그래서 달라 붙지 않게 저어주시고.

00:07:53.051 --> 00:07:59.948

꼭 끓이는 동안에 달라 붙는지 아닌지
이렇게 한번씩 저어주셔야 돼요.

00:08:01.055 --> 00:08:05.226

애는 체에 한번 내릴 거예요, 체에.

00:08:05.326 --> 00:08:08.966

이때 내릴 때 고운 체 사용하지 마시고요.

00:08:09.066 --> 00:08:10.737

여러분, 굵은 체 이용하세요.

00:08:10.837 --> 00:08:13.910

너무 고운 거나
면보 사용하시면 절대로 안 돼요.

00:08:14.010 --> 00:08:21.162

면보나 고운 체에서 내려가지 않으면
양 부족이 나올 수 있어요, 양 부족이.

00:08:32.123 --> 00:08:36.217

알뜰하게 이렇게 부어주시고요.

00:08:46.465 --> 00:08:51.662

간 맞추는 거는 큰 술로 사용하지

12_브라운 그레비 소스(Brown gravy sauce)

마시고 작은 술 쪽을 이용하세요.

00:08:51.762 --> 00:08:55.560

한 3분의 1 정도 작은
스푼으로 넣어주시고요.

00:08:55.660 --> 00:09:00.324

여기는 검정 후추입니다,
검은 후춧가루.

00:09:07.789 --> 00:09:10.330

그래서 완성 그릇에 담아보고요.

00:09:10.430 --> 00:09:13.948

여러분이 의심쩍으면 이렇게
달걀 컵을 이용해서서

00:09:14.048 --> 00:09:18.551

만약에 내가 4분의 3 컵뿐이,
양을 적을 것 같으면 다시 쏟으세요.

00:09:18.651 --> 00:09:21.037

쏟고 물을 좀 넣고 더 끓여주세요.

00:09:21.137 --> 00:09:26.380

여러분이 아무리 잘 해도
양 부족은 점수가 안 나갑니다.

00:09:35.222 --> 00:09:41.278

그레비 소스는 200mL 이상이기 때문에
양 조심하시고, 그레비 소스를 마치겠습니다.

00:09:41.378 --> 00:09:43.849

수고하셨습니다.