WEBVTT

00:00:34.583 --> 00:00:39.987
지금 이제 물을 올려놨어요,
올려놓고 겉에 껍질을

00:00:40.087 --> 00:00:44.607
빨리 벗기려면 여러분이
여기에 열 십자를 그어주고

00:00:44.698 --> 00:00:48.785
이렇게 양식에서 이제 콩까스
한다는 건데 젓가락을 꼽아서

00:00:48.894 --> 00:00:51.218
뜨거운 물에 데쳐주시면 돼요.

00:00:51.318 --> 00:00:54.167
그냥 굴려서 젓가락 안에도
이렇게 굴려서

00:00:54.267 --> 00:00:57.066
이렇게 해주셔도 상관없습니다.

00:00:57.166 --> 00:01:02.407
뜨거운 물이 가야 얘가
껍질이 잘 벗겨져요.

00:01:03.662 --> 00:01:06.802
찬물에 한 번 헹궈주시고요.

00:01:08.632 --> 00:01:13.576
그러면 이렇게 껍질이 살살살
잘 벗져집니다, 이렇게.

00:01:21.950 --> 00:01:25.101
안에 씨는 제거하시고요.

00:01:25.201 --> 00:01:29.533
살만 살 부분만 다져 낼 겁니다.

00:03:08.729 --> 00:03:12.187
한번 옮기고 닦고 다시.

00:03:24.656 --> 00:03:27.801
토마토 다지고 마늘 다지고
당근 다졌거든요.

00:03:27.901 --> 00:03:30.917
그래서 지금 베이컨 다질게요,
베이컨.

00:03:38.964 --> 00:03:42.524
토마토소스도 다 채소를
다 다지는 겁니다.

00:03:42.624 --> 00:03:44.600
토마토소스.

00:03:50.145 --> 00:03:52.809
셀러리도.

00:04:06.103 --> 00:04:11.291
양파도 제가 양파 여러 번
다졌기 때문에 양파 다진 거

00:04:11.391 --> 00:04:13.551
사용하겠습니다.

00:04:30.753 --> 00:04:33.477
보통 이제 다 우리 소스
종류나 스프는

00:04:33.577 --> 00:04:35.091
부케가르니가 들어가잖아요.

00:04:35.191 --> 00:04:36.763
정향하고 월계수 잎.

00:04:36.863 --> 00:04:41.684
여기에다 오늘 파슬리
줄기를 이렇게 끼워서

00:04:41.784 --> 00:04:46.198
향신료 다발입니다,
부케 가르니.

00:04:46.298 --> 00:04:48.789
부케, 향신료 다발 만들었어요.

00:04:48.889 --> 00:04:52.460
나머지는 제가 지금 당근이나
양파나 셀러리는 이거

00:04:52.560 --> 00:04:56.331
다진 거 있으니까 이거
사용하도록 할게요.

00:05:01.675 --> 00:05:05.025
버터 녹여주고요.

00:05:06.714 --> 00:05:10.515
버터가 녹으면 베이컨
넣어주시고요.

00:05:13.478 --> 00:05:18.772
베이컨에서 볶아지면서
기름이 돌으면 양파 넣어주고요.

00:05:30.942 --> 00:05:34.515
마늘, 마늘하고 양파하고
순서는 좀 바뀌어도 돼요.

00:05:34.615 --> 00:05:37.537
이제 여러분이 이거를

00:05:39.133 --> 00:05:41.820
그리고 셀러리.

00:05:49.400 --> 00:05:51.202
당근.

00:06:31.022 --> 00:06:36.440
충분히 잘 볶아지면
이제 볶아 내놓고요.

00:06:44.749 --> 00:06:47.717
냄비가 없으면 여러분이
냄비를 닦아 쓰시고요.

00:06:47.817 --> 00:06:50.655
있으시면 다른 냄비 쓰시면 돼요.

00:06:53.320 --> 00:06:55.888
해주시고.

00:06:55.988 --> 00:07:00.390
안에 물기가 있으면 물기
제거해주시고요.

00:07:01.102 --> 00:07:05.356
오늘 토마토소스에서는
브론드 루를 볶을 건데,

00:07:05.456 --> 00:07:09.511
우리가 루를 보면 화이트
브론드 루, 브라운 루입니다.

00:07:09.611 --> 00:07:12.548
화이트 루는 하얗게 볶는 거고,
브론드 루는 약간

00:07:12.648 --> 00:07:14.835
황금색이 나게 볶는 거고요.

00:07:14.935 --> 00:07:18.773
브라운 루는 완전히 갈색으로
볶아주는 겁니다.

00:07:18.873 --> 00:07:22.895
그래서 먼저 아까
남겨놓은 버터.

00:07:38.406 --> 00:07:41.770
버터는 보통 한 20g 정도
해주시면 돼요.

00:07:41.870 --> 00:07:44.016
한 20g 정도.

00:07:44.116 --> 00:07:46.290
여기에다.

00:07:46.390 --> 00:07:50.687
또 녹으면 아까 제가 매번
할 때부터 밀가루는 깎으면

00:07:50.787 --> 00:07:56.464
한 세 스푼인데, 약간 올라온
듯하면 두 스푼 정도만.

00:07:58.138 --> 00:08:00.841
해주시고 밀가루.

00:08:02.141 --> 00:08:04.318
두 스푼 정도.

00:08:35.267 --> 00:08:38.690
약간 되직한 것 같아서
제가 버터 조금

00:08:38.790 --> 00:08:41.365
남아있는 거 더 사용할게요.

00:09:12.834 --> 00:09:14.609
황금색이 났어요.

00:09:14.709 --> 00:09:17.721
황금색이라고 그래서
약간 그레비보다는

00:09:17.821 --> 00:09:20.750
약간 밝은 색이라고
생각하시면 돼요.

00:09:20.850 --> 00:09:23.036
너무 색깔을 안 내주면
토마토소스가

00:09:23.136 --> 00:09:25.318
너무 약간 붉은 색이 띄더라고요.

00:09:25.418 --> 00:09:28.000
붉은색보다 약간 뭐라고 그럴까요?

00:09:28.100 --> 00:09:31.341
조금 와인색, 이런 색깔.

00:09:32.318 --> 00:09:35.777
또 지금 페이스트가
들어가면 바닥에 있던

00:09:35.877 --> 00:09:38.347
아까 루가 싹 없어져요.

00:09:38.447 --> 00:09:42.845
이렇게 완벽하게 없어지는데
지금 볶아주면

00:09:42.945 --> 00:09:45.796
페이스트에 신맛을 없애주고요.

00:09:45.896 --> 00:09:49.119
우리 매번 루할 때마다
제가 설명하죠?

00:09:49.219 --> 00:09:53.168
한 번에 다 넣어버리면
얘가 뭉친 게 풀리기가 힘들어서

00:09:53.268 --> 00:09:55.152
또 체에 걸러야 돼요.

00:09:55.252 --> 00:09:57.733
그래서 어차피 얘는
거르는 거지만,

00:09:57.833 --> 00:10:01.346
그래도 한번 조금씩 넣어서
우리가 어떤 거는 거르고

00:10:01.446 --> 00:10:03.208
어떤 거는 거르지 않는데 그래도

00:10:03.308 --> 00:10:05.254
이게 망 뭉쳐서 끓이는 것보다

00:10:05.354 --> 00:10:09.177
잘 풀어서 끓여주는 게
지나다닐 때 그 과정을

00:10:09.277 --> 00:10:12.905
보기 때문에 여러분이
이런 것도 이렇게 잘 풀어서.

00:10:13.005 --> 00:10:15.831
밀가루하고 버터가
들어가서 잘 안 풀려요.

00:10:15.931 --> 00:10:18.970
물을 한꺼번에 다 부어버리면.

00:10:52.708 --> 00:10:56.127
이렇게 해서 어느 정도
풀어졌어요.

00:10:56.227 --> 00:10:58.609
그러면 아까 여러분이 만들어

00:10:58.709 --> 00:11:03.377
볶아놓은 채소 종류 넣어주시고요.

00:11:09.154 --> 00:11:12.018
그리고 제가 여기에
한 컵을 부었어요.

00:11:12.118 --> 00:11:17.706
한 컵을 부었는데 지금
토마토소스가 200mL예요.

00:11:17.806 --> 00:11:21.092
200mL니까 물을 좀 더
넣어서 충분히 끓여주고

00:11:21.192 --> 00:11:22.912
여러분이 꼭 재보세요.

00:11:23.012 --> 00:11:24.758
200mL가 필히 나와야 합니다.

00:11:24.858 --> 00:11:28.632
양식에서는 계속 소스 종류가 다
200mL, 200mL이기 때문에

00:11:28.732 --> 00:11:31.599
여러분이 조금 여유 있게
물을 제가 좀

00:11:31.699 --> 00:11:34.185
이렇게 해서 넣어주시고요.

00:11:34.285 --> 00:11:37.356
지금 통후추 또 들어가요,
통후추 들어가고.

00:11:38.739 --> 00:11:41.537
부케 가르니 넣어주시고요.

00:11:42.870 --> 00:11:44.975
물을 조금 더 부을게요.

00:11:48.936 --> 00:11:51.193
한 컵 반 정도 부었어요.

00:11:51.293 --> 00:11:54.887
한 컵 반 정도에서 이미 곱게
다져서 한번 볶았기 때문에

00:11:54.987 --> 00:11:56.440
어느 정도 익었어요.

00:11:56.540 --> 00:11:58.963
그래서 너무 많이 붓고
막 다른 거에 비해서

00:11:59.063 --> 00:12:01.886
너무 많이 부으면 끓여지는
시간이 너무 오래 걸려요.

00:12:01.986 --> 00:12:04.937

그래서 여러분이 적절하게
사용하시면 될 것 같아요.

00:12:05.037 --> 00:12:08.840
시간이 짧다고 그러면 조금
한 컵 조금만 더 부으셔서

00:12:08.940 --> 00:12:12.482
여튼, 어떻게 끓이든
여러분이 200mL 이상은

00:12:12.582 --> 00:12:14.424
나오시게 해주셔야 돼요.

00:12:14.524 --> 00:12:16.767
여러분이 200mL를 딱 맞춰 재면

00:12:16.867 --> 00:12:19.510
어느 경우에는 조금 줄어드는
경우가 있으니까

00:12:19.610 --> 00:12:22.375
자기가 재보고 한 20mL든,
30mL든

00:12:22.475 --> 00:12:25.774
조금 더 추가로 제출하면
되게 안전합니다.

00:12:25.874 --> 00:12:29.531
그래서 이제 얘를 끓여주면
가끔 뚜껑을 덮고 끓여주면서

00:12:29.631 --> 00:12:31.917
한 번씩 저어줘야죠.

00:12:32.017 --> 00:12:35.413
저어줘서 농도를 좀
맞출 겁니다.

00:12:38.328 --> 00:12:41.275
가끔 시험장에서 보면
이거를 여러분이

00:12:41.375 --> 00:12:43.080
면포를 깔고 하시는 분이 있어요.

00:12:43.180 --> 00:12:44.736
절대 면포 깔고 하면 안 돼요.

00:12:44.836 --> 00:12:46.819
그냥 체에다, 그것도
굵은 체에 내리셔야 돼요.

00:12:46.919 --> 00:12:49.651
고운 체에 내리지 마시고요.

00:13:22.956 --> 00:13:26.994
알뜰 주걱 이용해서
깔끔하게 이렇게 해주시고

00:13:27.094 --> 00:13:30.119
거른 거를 한 번 더
끓일 거예요.

00:13:30.219 --> 00:13:33.143
잠깐만 줘보세요,
그거 주세요, 주세요.

00:14:01.447 --> 00:14:04.404
이쪽에 한번 다시 비울게요.

00:14:23.156 --> 00:14:29.175
여기에 소금 간할 겁니다.

00:14:29.275 --> 00:14:32.708
소금한 해주시고 보이시나요?

00:14:32.808 --> 00:14:35.756
이 정도 한 3분의 1 정도.

00:14:35.856 --> 00:14:37.900
그다음에 검정 후춧가루.

00:14:38.000 --> 00:14:42.532
그런데 사실은 후춧가루가
완성해서 들어가면 좀 지저분하니까

00:14:42.632 --> 00:14:45.294
절대로 많이 넣으려고
생각하지 마시고요.

00:14:45.394 --> 00:14:47.862
살짝, 조금만 넣어주시고.

00:14:57.269 --> 00:15:00.888
소금 농도가 묽어서 제가
조금 더 끓이려고 그래요.

00:15:00.988 --> 00:15:05.406
조심할 게 여러분이 또
양도 생각하셔야 돼요.

00:15:09.288 --> 00:15:11.795
다 됐습니다.

00:15:14.433 --> 00:15:18.018
계량컵에 한 번 확인
한 번 해볼게요.

00:15:30.760 --> 00:15:32.704
지금 이 딱 한 컵이거든요.

00:15:32.839 --> 00:15:35.274
한 컵인데.

00:15:37.352 --> 00:15:39.706
조금 남아있는 거.

00:15:39.806 --> 00:15:42.924
이렇게 해서 알뜰하게
집어넣으세요.

00:15:43.024 --> 00:15:45.942
저는 지금 30mL 더
들어가고 있어요.

00:15:46.042 --> 00:15:47.989
30mL.

00:15:49.962 --> 00:15:54.031
알뜰 주걱 이용해서
알뜰하게 이렇게.