

16_이탈리안 미트소스(Italian meat sauce)

WEBVTT

00:00:34.390 --> 00:00:39.415
양파도 여러분 이제
곱게 채를 쳐야 돼요.

00:00:39.480 --> 00:00:43.861
아주 곱게 한 0.2mm 정도
채를 친다고 생각하세요.

00:00:43.959 --> 00:00:46.559
그래서 쉽게 다지기 위해서

00:00:46.631 --> 00:00:49.698
칼을 이런 식으로 넣어서
다지셔도 되고

00:00:49.781 --> 00:00:53.267
채 썰어서 다지셔도
상관 없어요.

00:01:26.508 --> 00:01:31.549
마늘도 이렇게
곱게 다져놓으시고요.

00:01:32.877 --> 00:01:36.741
토마토도 마찬가지로
캔 토마토를 안 썼을 때는

00:01:36.799 --> 00:01:41.625
이렇게 프레시 한 거는
껍질을 이렇게 제거하셔서.

00:01:44.089 --> 00:01:46.546
그리고 소스에서 신 맛이 나니까

00:01:46.652 --> 00:01:50.549
안에 씨 부분도 제거해 주시고요.

00:02:03.256 --> 00:02:06.821
프레시한 거는 살이 단단해서
나중에 소스하다 보면

00:02:06.883 --> 00:02:09.142
잘 안 무르니까
애도 마찬가지로

00:02:09.204 --> 00:02:11.833
좀 곱게 다져주세요.

00:02:44.815 --> 00:02:49.017
샐러리도 섬유질
제거해 주시고요.

00:03:05.956 --> 00:03:09.984
지금 이탈리안 미트소스
이렇게 해서 준비를 하겠습니다.

00:03:10.052 --> 00:03:16.128
버터에다가.
버터 돌려주고요.

00:03:21.946 --> 00:03:26.498
버터가 녹으면 타지 않게.
연기가 날 정도는 아니고

00:03:26.542 --> 00:03:30.811
녹으면 바로 소고기 볶겠습니다.

16_이탈리안 미트소스(Italian meat sauce)

소고기.

00:03:46.715 --> 00:03:50.624
소고기 넣어주시고요.

00:03:55.061 --> 00:04:00.458
불이 많이 팬이 달궈지면
고기 다졌던 게 덩어리져요.

00:04:00.534 --> 00:04:02.934
그래서 여러분이
조금 팬을 들어서

00:04:03.037 --> 00:04:08.812
다 푼 다음에
그때부터 볶기 시작하시면 돼요.

00:04:25.905 --> 00:04:29.710
고기가 볶아지면 양파.

00:04:49.858 --> 00:04:54.943
양파가 볶아지면 마늘 넣을게요.

00:05:00.518 --> 00:05:03.788
샐러리.

00:05:13.749 --> 00:05:19.344
충분히 잘 볶아주면
페이스트 들어갈게요.

00:05:26.072 --> 00:05:30.915
페이스트 넣어서
이렇게 볶아주세요.

00:05:35.452 --> 00:05:38.091
지금도 치킨육수가 없으니까

00:05:38.146 --> 00:05:41.788
우리는 물입니다.
일반물.

00:05:46.838 --> 00:05:52.001
그래서 조금씩 넣어주면서
잘 풀어주고요.

00:06:16.783 --> 00:06:23.698
이렇게 해서 여기에
다진 토마토 들어가고요.

00:06:23.802 --> 00:06:28.180
그리고 월계수잎 넣어서
뚜껑 덮어서 끓이면서

00:06:28.234 --> 00:06:32.196
중간중간 한번씩 저어줄 겁니다.

00:06:37.866 --> 00:06:40.976
됐습니다.
또 밑에 눌지 않게

00:06:41.080 --> 00:06:43.883
살짝 저어가면서.

00:06:50.212 --> 00:06:52.470
월계수잎.

00:06:52.543 --> 00:06:55.653
이탈리안 미트 소스가 다 됐네요.

16_이탈리안 미트소스(Italian meat sauce)

00:06:55.745 --> 00:06:59.377
다 되면 여러분
월계수잎 빼내주시고.

00:06:59.431 --> 00:07:04.654
그리고 여기에
소금 좀 넣어주시고요.

00:07:07.283 --> 00:07:09.722
후춧가루.

00:07:13.015 --> 00:07:18.143
소스가 완성됐을 때는
농도가 여러분들이 보셨을 때

00:07:18.170 --> 00:07:20.279
약간 흔들림은 있어야 돼요.

00:07:20.329 --> 00:07:24.840
그런데 국물이 떠 있지 않게
충분히 끓여주면

00:07:24.904 --> 00:07:26.399
이런 농도가 됩니다.

00:07:26.474 --> 00:07:28.985
겉쪽한 농도라고 그럴까요.

00:07:29.070 --> 00:07:32.941
루가 들어가지 않아서
조금 겉쪽하다기보다

00:07:33.005 --> 00:07:36.997
농도는 약간 되직하지만
흔들면 충분히 잘 흔들리는

00:07:37.038 --> 00:07:38.044
농도입니다.

00:07:38.097 --> 00:07:40.718
이렇게 흔들어주면.

00:07:44.348 --> 00:07:47.969
그래서 완성그릇에다가
담아볼게요.

99:59:59.999 --> 99:59:59.999