

17_월도프샐러드(Waldorf salad)

WEBVTT

00:00:33.602 --> 00:00:40.522

여러분이 월도프샐러드에서 양상추는 가니쉬로 사용할 거니까 찬물에 담가주고요.

00:00:40.622 --> 00:00:44.530

물을 좀 올렸어요. 왜냐하면 호두를 살짝 삼을 건데.

00:00:44.630 --> 00:00:48.199

그래도 한 3, 4분은 삶아줘야 애가 껍질이 벗겨져요.

00:00:48.299 --> 00:00:53.486

겉에 있는 껍질을 벗겨내야 하거든요. 그래서 물에 조금 넣을게요.

00:00:53.586 --> 00:00:58.323

사과는 여러분이 주의해야 할 점이 오늘 월도프샐러드에는 설탕이 없어요.

00:00:58.423 --> 00:01:02.206

그래서 사과 변색을 방지하려고 설탕물을 사용하시면 안 됩니다.

00:01:02.306 --> 00:01:06.525

그래서 변색하지 않으려면 레몬즙이나 소금을 살짝 넣어주는데,

00:01:06.625 --> 00:01:09.130

그냥 여러분이 나중에 해주시는 게 더 좋아요.

00:01:09.230 --> 00:01:15.343

사과를 먼저 썰게요. 사과에 이따, 마요네즈에 레몬을 넣는다고 했지만

00:01:15.443 --> 00:01:20.043

혹시 변색되고, 시간적 여유가 좀 시간이 많이 소요될 것 같다 그러면

00:01:20.143 --> 00:01:25.805

레몬즙이나 소금을 조금 넣을 거예요. 소금을 사과 변색되지 않게 넣어주든지,

00:01:25.905 --> 00:01:29.310

아니면 조금 사용하세요, 레몬즙.

00:01:29.410 --> 00:01:30.497

그래서 준비가 됐어요.

00:01:30.597 --> 00:01:33.470

사과를 전체적으로 껍질을 다 벗기지 마시고요.

00:01:33.570 --> 00:01:39.636

썰는 방법은 일단은 2분의 1을 잘라서 다시 한 번 또 자를게요.

00:01:39.736 --> 00:01:43.474

썰는 방법이 이게 편하더라고요. 이렇게 해주시고.

00:01:43.574 --> 00:01:50.535

이때 껍질을 벗길 건데, 센티미터를 할 거니까 흠을 파지 마시고 일자로.

17_월도프샐러드(Waldorf salad)

00:01:52.002 --> 00:01:54.763

이렇게 썰어주시고요.

00:01:54.863 --> 00:02:00.955

그래서 이 상태에서
여러분이 껍질을 벗기시고,

00:02:01.055 --> 00:02:08.240

이때 썰어주시면 크기가 작아서 여러분이
1cm로 썰기가 편할 거예요.

00:02:15.313 --> 00:02:21.182

이 모서리 부분 이렇게 제거해주시고. 이제
여기서 보여지는 게 폭이 1cm예요.

00:02:21.282 --> 00:02:26.554

1cm고 여기가 씨 있는 부분이니까
이 면을 좀 사용하려고, 생각하세요.

00:02:26.654 --> 00:02:34.559

이렇게 사용해서 아까 여러분이 비프스튜에서
우리가 감자나 당근 써는 방법처럼

00:02:34.659 --> 00:02:39.967

이렇게 해서 사방 주사위
모양인데 작은 1cm,

00:02:40.067 --> 00:02:44.763

그래서 다시 한 번 썰어볼게요. 이렇게
네모가 가로, 세로가 사방 1cm가 되면

00:02:44.863 --> 00:02:50.184

다시 이렇게 깎두기 모양으로
사방 1cm로 썰어서 여러분이

00:02:50.284 --> 00:02:53.148

아까 소금하고 제가 레몬즙
조금 넣어놨잖아요?

00:02:53.248 --> 00:02:55.780

여기에 이렇게 넣어주시면 돼요.

00:02:55.880 --> 00:03:01.112

다시 아까 이렇게 썰은 상태에서
보여지는 거 1cm로 해주시고요.

00:03:01.212 --> 00:03:05.628

이 경사진 부분, 잘라내셔서
2개로도 나올 수 있어요.

00:03:05.728 --> 00:03:10.757

사과가 조금 크면 이렇게 2개를
동시에 잡고 썰어도 돼요.

00:03:10.857 --> 00:03:15.078

시간이 너무 오래 걸리니까
하나하나 썰으려면 시간이 걸려서

00:03:15.178 --> 00:03:21.011

여러분이 이렇게 해서
2개를, 2줄을 놓고 다시.

00:03:29.160 --> 00:03:31.225

사과는 다 썰었습니다.

00:03:31.325 --> 00:03:40.144

샐러리에요, 아까 비프스튜 할 때처럼
이렇게 곁에 있는 섬유질 제거해주시고요.

17_월도프샐러드(Waldor f salad)

00:03:40.244 --> 00:03:44.326

그리고 지금 샐러리는
섬유질을 이렇게 제거했는데,

00:03:44.426 --> 00:03:48.289

여러분이 이것을 어떻게 썰 건가,
애가 넓잖아요?

00:03:48.389 --> 00:03:51.260

넓으니까 애를 한번 반으로 잘라볼게요.

00:03:51.360 --> 00:03:58.173

반으로 이렇게 잘라서 양쪽을
이렇게 해서 1cm로 보여지게.

00:03:58.273 --> 00:04:02.999

샐러리는 이제 여러분이 시험장에서도
마찬가지로 내가 얇은 쪽 받을 수도 있고

00:04:03.099 --> 00:04:07.052

두꺼운 쪽 받을 수도 있어요.
살이 도통하면 사방 1센체가 나오겠지만

00:04:07.152 --> 00:04:12.707

애는 나오지 않으니까 그래도 보여지는 작은
이쪽 길이는 1cm 맞춰주셔야 돼요.

00:04:12.807 --> 00:04:18.357

내가 보여지는 곳은 1cm, 1cm.

00:04:25.100 --> 00:04:27.576

이건 이쑤시개 같은 걸 주는데,

00:04:27.676 --> 00:04:30.762

우리가 이제 보통 꼬치라고도
말을 하거든요.

00:04:30.862 --> 00:04:35.582

이쑤시개나 꼬치나 제가 혹시 꼬치라고 해도
여러분이 이쑤시개로 알아두시면 돼요.

00:04:35.682 --> 00:04:38.526

그래서 다시 이렇게, 지금
손으로 해도 벗겨지죠?

00:04:38.626 --> 00:04:41.183

살살살 이렇게 벗겨집니다.

00:04:41.283 --> 00:04:45.576

아니면 이렇게 이쑤시개를
이용해서 벗겨주시고요.

00:04:45.676 --> 00:04:51.598

저는 이제 이렇게 여러분한테 벗기는 거
보여드렸으니까 벗긴 거 사용할게요.

00:04:51.698 --> 00:04:57.205

해주시고, 이제 버무릴 그릇에
제가 샐러리를 이렇게 담아놨어요.

00:04:57.305 --> 00:05:01.166

시험장에는 앞에 조리대가 많이 적습니다.

00:05:01.266 --> 00:05:06.817

그래서 2개 정도는 한 1cm로 약간
이렇게 같은 크기로 맞춰주세요.

17_월도프샐러드(Waldorf salad)

00:05:06.917 --> 00:05:09.294
그래서 중간에 부스러지는 건
어쩔 수 없어요.

00:05:09.394 --> 00:05:13.998
그래서 이렇게 맞춰주고, 위에
하나 이렇게 조금 남은 거는

00:05:14.098 --> 00:05:22.222
부셔서 가니쉬로 올릴 건데,
조금만 있으면 돼요.

00:05:34.004 --> 00:05:37.719
이거는 이따가 마지막으로 올려줄 겁니다.

00:05:37.819 --> 00:05:44.855
아까 사과를 우리가 레몬이나 소금에
담가놔던 거를 물 빨 거예요.

00:05:44.955 --> 00:05:47.787
빼주는데 우리가 마요네즈가 들어갈 건데

00:05:47.887 --> 00:05:52.116
이렇게 물에서 뺀 상태로 그냥
들어가면 마요네즈가 흘러내려요.

00:05:52.216 --> 00:05:56.283
그래서 여러분이 시험장에
깨끗한 면보를 들고 가셔서

00:05:56.383 --> 00:06:03.492
이 면보에서 곁에 있는
물을 좀 제거해주세요.

00:06:10.345 --> 00:06:17.851
곁에 있는 물을 해주는데, 여러분
시험장에 시간이 없으면,

00:06:17.951 --> 00:06:23.169
곧바로 여러분이 여기에 마요네즈를
넣고 레몬을 넣고 묻혀도 되는데,

00:06:23.269 --> 00:06:26.429
혹시라도 여러분이 많이
들어갈 수도 있잖아요?

00:06:26.529 --> 00:06:31.582
그래서 마요네즈 소스를 좀 만드셔서 내가
적절하게 사용하시면 될 것 같아요.

00:06:31.682 --> 00:06:36.970
그래서 마요네즈를 이렇게 곁에,
빛에 의해서 많이 노랗게 됐네요?

00:06:37.070 --> 00:06:39.101
1 스푼만 있어도 될 것 같아요.

00:06:39.156 --> 00:06:45.107
1 스푼 정도에 여러분이 여기에
레몬즙을 좀 넣어주고요.

00:06:45.207 --> 00:06:47.585
이렇게 넣어줬어요.

00:06:50.044 --> 00:06:53.545
레몬 넣어주고, 여기에 흰 후추.

00:06:53.645 --> 00:06:58.441

17_월도프샐러드(Waldorf salad)

흰 후추도, 화이트 페퍼거든요.
살짝 넣어줬어요.

00:06:58.541 --> 00:07:03.678
소금은 안 넣으셔도, 요즘
마요네즈가 약간 간이 있어요.

00:07:03.778 --> 00:07:06.913
그래서 굳이 안 넣으셔도 되는데,
넣고 싶으면 약간 수저 끝으로

00:07:07.013 --> 00:07:09.696
아주 소량만 사용할게요.

00:07:09.796 --> 00:07:15.636
그래서 이렇게 만들어놨어요.
이 만든 것을 이 양에 봐가면서 버무릴 거예요.

00:07:15.736 --> 00:07:21.625
버무리는데 미리 또 애가 버무리려 놓으면
색이 변색되니까 이렇게 냈다가

00:07:21.725 --> 00:07:24.710
자기가 나가려는 완성 그릇에,

00:07:24.810 --> 00:07:29.727
제가 아까 가니쉬로 양상추를
이렇게 찬물에 담가놨어요.

00:07:29.827 --> 00:07:34.557
담가놔니까 물기를 좀 제거해주시고요.

00:07:40.196 --> 00:07:46.514
너무 크지 않게 약간 이렇게 살짝만
보일 정도로 여러분이 이것을,

00:07:46.614 --> 00:07:52.587
자기가 조금 예쁘게 다듬으세요.
살짝 이렇게 다듬어줬어요.

00:07:52.687 --> 00:07:57.560
그리고 여기 살짝 냈어요.
이런 상태로 냈 주시고.

00:07:57.660 --> 00:08:01.214
버무린 것을 올릴 거예요.

00:08:06.800 --> 00:08:14.737
사과 썰기도 조심해야지만 마요네즈도
너무 많이 들어가면 보기가 싫어요.

00:08:14.837 --> 00:08:20.448
주재료가 잘 보일 수 있게.

00:08:23.254 --> 00:08:28.290
여러분이 화면에 잘 보이실지
모르겠는데 농도가 딱 좋네요.

00:08:28.390 --> 00:08:34.113
저는 이 양에 하나를 넣었지만 또
시험장에서 사과 크기가 있어요.

00:08:34.213 --> 00:08:42.634
좀 작을 수도 있고 클 수도 있으니까,
아까 저처럼 만들어서 적절하게 사용하세요.

00:08:42.734 --> 00:08:47.871
여기에 담아볼게요.

17_월도프샐러드(Waldor f salad)

00:09:02.457 --> 00:09:14.157

그리고 아까 호두를 다져놓은
호두, 여기에 살짝 올릴게요.

00:09:14.257 --> 00:09:23.180

이렇게 월도프샐러드는 완성이 됐습니다.