

18_포테이토 샐러드(Potato salad)

WEBVTT

00:00:34.182 --> 00:00:36.840
포테이토 샐러드는
감자하고 양파,

00:00:36.940 --> 00:00:39.203
파슬리 다져서 같이
섞어줄 거고요.

00:00:39.303 --> 00:00:40.910
버무리는 마요네즈입니다.

00:00:41.010 --> 00:00:44.570
나머지 조미료는 여러분 그
앞에 있는 소금이나 후춧가루나

00:00:44.670 --> 00:00:46.961
이런 거는 확인해서 보시고요.

00:00:47.061 --> 00:00:49.613
오늘 포테이토 샐러드는
마요네즈이기 때문에

00:00:49.713 --> 00:00:51.881
오늘 화이트 페이퍼,
흰 후추가 들어갈 거고.

00:00:51.981 --> 00:00:55.132
제가 바로 이 물은
우리 감자 삶은 물입니다.

00:00:55.232 --> 00:00:58.651
감자 삶은 물도 감자를 봐서
너무 물을 많이 잡아주면

00:00:58.751 --> 00:01:01.487
끓이는 시간이 오래 걸리니까
약간만 넣어서

00:01:01.587 --> 00:01:04.302
감자가 삶아질 정도로만
넣어주시면 돼요.

00:01:04.402 --> 00:01:08.051
파슬리 같은 경우는 이렇게
물에 담가 놓고 시작할게요.

00:01:08.151 --> 00:01:09.816
준비됐어요.

00:01:09.916 --> 00:01:13.159
감자는 제가 아까 조금 전에
껍질을 깎았고요.

00:01:13.259 --> 00:01:18.368
지금 우리 월드프 샐러드처럼
똑같이 감자도 사방 1cm예요.

00:01:18.468 --> 00:01:22.941
그래서 여러분이 껍질을
깎아주고 이렇게 잘라보셔서

00:01:23.041 --> 00:01:25.621
사방 1cm가 나와야 돼요.

00:01:25.721 --> 00:01:28.589
사방 이렇게 잘라줘서 네모를.

18_포테이토 샐러드(Potato salad)

00:01:28.689 --> 00:01:30.653
사방 1cm가 나오게.

00:01:30.753 --> 00:01:34.442
1cm가 나오면 여러분이
이거를 이렇게 맞춰서 두 개를

00:01:34.542 --> 00:01:35.865
같이 썰어도 돼요.

00:01:35.965 --> 00:01:37.310
맞춰서 1cm.

00:01:37.410 --> 00:01:38.748
사방 1cm.

00:01:38.848 --> 00:01:41.719
그래서 마찬가지로 감자
전분 빼기 위해서

00:01:41.819 --> 00:01:43.603
이렇게 물에다 담가놓으시면 돼요.

00:01:43.703 --> 00:01:50.303
양파도 곱게, 곱게 채쳐서
여러분이 다져주는데

00:01:50.403 --> 00:01:52.824
여러분 요구사항이나
유의사항을 보면

00:01:52.924 --> 00:01:54.749
양파에 매운맛을 빼라고 그랬어요.

00:01:54.849 --> 00:01:58.714
그래서 찬물에다 한번 헹궈서
면포에다 짤 겁니다.

00:01:58.814 --> 00:02:01.253
파슬리도 다질 겁니다.

00:02:11.919 --> 00:02:14.276
파슬리를 조금 많이 줘요,
시험장에서.

00:02:14.376 --> 00:02:17.541
그런데 이따가 포테이토
샐러드에 사용할 때

00:02:17.641 --> 00:02:20.958
그렇게 많이 사용하지 않으니까
여러분이 사용할 만큼만

00:02:21.058 --> 00:02:24.393
다지시고 나머지는 그냥
버리셔도 상관없어요.

00:02:24.493 --> 00:02:28.311
준 거 다 다지면 파슬리
다지다가 시간 다 갑니다.

00:02:29.941 --> 00:02:32.208
이것도 아주 곱게.

00:02:43.599 --> 00:02:45.953
준비가 됐습니다.

18_포테이토 샐러드(Potato salad)

00:02:46.053 --> 00:02:49.155
그래서 깨끗한 면포를 준비하셔서

00:03:05.512 --> 00:03:08.343
준비해주시고.

00:03:08.443 --> 00:03:11.658
아까 양파 다저놓은 거.

00:03:16.321 --> 00:03:20.881
물에 헹궈서 매운맛도
제거해주시고요.

00:03:32.128 --> 00:03:33.656
해주시고.

00:03:33.756 --> 00:03:35.323
파슬리.

00:03:36.622 --> 00:03:40.398
너무 녹색 물이 진해서
나중에 애가 그냥 들어가면

00:03:40.498 --> 00:03:44.549
여기가 깨끗하지 않아서
애도 물에 한 번 헹궈서

00:03:49.685 --> 00:03:54.610
파슬리는 조금 적당하게
사용하기 위해서 바로 섞지 않고

00:03:54.710 --> 00:03:57.092
봐가면서 조금씩 넣을 겁니다.

00:03:57.192 --> 00:03:59.104
한쪽에 놓을게요.

00:04:06.598 --> 00:04:09.312
마요네즈 준 마요네즈
다 사용하면 큰일 나요.

00:04:09.412 --> 00:04:12.216
여러분이 적절하게
사용해주시면 되고요.

00:04:12.316 --> 00:04:17.344
지금 이제 아까 양파 다진 거
물에 헹궈서 매운맛을 제거했고요.

00:04:17.444 --> 00:04:19.120
파슬리 다진 거 있고요.

00:04:19.220 --> 00:04:20.919
이거는 이제 삶아줄 텐데,

00:04:21.019 --> 00:04:23.300
여러분이 가끔 감자를
얼마큼 삶아야 하나

00:04:23.400 --> 00:04:25.391
감자를 덜 익으면 어떻게 돼요?

00:04:25.491 --> 00:04:28.239
절대로 점수를 못 받을 수 있고요.

00:04:28.339 --> 00:04:30.964
너무 익으면 또 약간
뭉그러질 수 있어서

18_포테이토 샐러드(Potato salad)

00:04:31.064 --> 00:04:36.290
보통 끓는 소금물에 제가 해볼 때
보니까 5분이 되겠다라고요.

00:04:36.390 --> 00:04:37.410
5분이면.

00:04:37.510 --> 00:04:41.704
그런데 여러분이 집에서
연습하실 때 한 번쯤 시간을 재보고

00:04:41.804 --> 00:04:44.061
자기가 5분 삶아보고
한 번 깨물어보세요.

00:04:44.161 --> 00:04:47.300
확인 한 번 하셔서 그렇게
여러분이 하셔야지

00:04:47.400 --> 00:04:51.403
여러분이 경험이 부족하면
눈으로 봐서 익었나, 안 익었나를

00:04:51.503 --> 00:04:56.523
좀 구별하기가 힘들 거니까
연습하실 때 시간 한번 재보셔서

00:04:56.623 --> 00:05:00.384
본인이 이렇게 한번
감자하시면 좋을 것 같아요.

00:05:04.799 --> 00:05:06.818
소금 약간만 넣어주고요.

00:05:06.918 --> 00:05:08.555
이렇게 넣어서.

00:05:15.232 --> 00:05:17.856
지금 물이 끓네요, 넣어볼게요.

00:05:17.956 --> 00:05:19.459
양파를 들어가면 안 돼요.

00:05:19.559 --> 00:05:22.396
양파는 안 되고 감자만 삶을 겁니다.

00:05:24.747 --> 00:05:27.022
뚜껑 덮어두시고.

00:05:29.869 --> 00:05:32.833
그다음에 감자가 다 익었네요,
감자.

00:05:32.933 --> 00:05:36.214
삶은 감자는 물에
행구지 않습니다.

00:05:37.495 --> 00:05:42.590
겉에 있는 바깥에 있는
수분만 이렇게 해서 빼줄게요.

00:05:48.334 --> 00:05:52.080
그리고 아까 양파
다져놓은 거 있죠?

00:05:52.180 --> 00:05:55.034
여러분이 양파 다져

18_포테이토 샐러드(Potato salad)

놓은 거 넣어주시고요.

00:05:59.806 --> 00:06:03.127
이렇게 한번, 이렇게만
넣어볼게요.

00:06:03.227 --> 00:06:07.342
조금 부족하면 파슬리가
들어간 것만 보이면 돼요.

00:06:07.442 --> 00:06:09.991
그리고 제가 마요네즈, 그렇죠?

00:06:10.091 --> 00:06:11.943
마요네즈를.

00:06:12.043 --> 00:06:16.407
상황 봐서 자기가 필요한
만큼만 넣으세요.

00:06:16.507 --> 00:06:18.638
너무 많이 넣지 않게.

00:06:18.738 --> 00:06:21.329
그래서 살짝 버무릴게요.

00:06:30.940 --> 00:06:35.575
여기에 이제 흰 후춧가루
약간 넣어줄게요.

00:06:35.675 --> 00:06:38.460
흰 후춧가루.

00:06:38.560 --> 00:06:42.145
소금은 여러분이 상황에
따라서 마요네즈도

00:06:42.245 --> 00:06:44.910
약간 간이 되어있어서
안 넣으셔도 괜찮고

00:06:45.010 --> 00:06:49.883
넣어줄 때는 아주 소량만
사용하시기 바랍니다.

00:06:49.983 --> 00:06:52.291
그래서 이렇게
버무려보면서 여러분이

00:06:52.391 --> 00:06:54.347
골고루 묻기는 물어야 돼요.

00:06:54.447 --> 00:06:57.953
그런데 너무 마요네즈가
질척한 상태가 되면 안 돼요.

00:06:58.053 --> 00:07:01.474
조금만 더 넣어볼게요,
살짝 이렇게.

00:07:01.574 --> 00:07:05.053
묻쳐지지 않게 여러분이
유의사항에 나와 있을 거예요.

00:07:05.153 --> 00:07:09.152
잘 마요네즈가
묻쳐지지 않게 골고루.

18_포테이토 샐러드(Potato salad)

00:07:09.252 --> 00:07:11.817
조금 더 파슬리 사용해도
될 것 같아요.

00:07:11.917 --> 00:07:14.401
파슬리 조금 더 넣을게요.

00:07:22.052 --> 00:07:23.787
잘됐네요.

00:07:23.887 --> 00:07:27.299
지금 이제 양파가 들어가서
묻혀진 상태는

00:07:27.399 --> 00:07:29.652
그렇게 매끄럽게 보이지는 않아요.

00:07:29.752 --> 00:07:31.833
이게 둥실둥실하게 보이거든요.

00:07:31.933 --> 00:07:34.208
그래서 완성 접시에 담아볼게요.

00:07:37.688 --> 00:07:39.439
완성 접시에다.

00:07:40.271 --> 00:07:43.918
포테이토는 바닥에 까는 게 없어요.

00:07:44.018 --> 00:07:46.458
월드프 우리가 양상추를 깔아줬는데

00:07:46.558 --> 00:07:50.535
얘는 그냥 자연스럽게
담아주시면 됩니다.

00:07:57.233 --> 00:08:01.349
파슬리를 이렇게 자연스럽게
버무려줬는데 위에

00:08:01.449 --> 00:08:03.918
조금 남은 거 뿌려줘도
상관없고요.

00:08:04.018 --> 00:08:08.032
이미 여기에 들어가서
안 뿌려도 상관없습니다.