

WEBVTT

00:00:34.029 --> 00:00:35.555
피시위니엘 여기에 버터.

00:00:35.555 --> 00:00:38.858
오늘 버터 소스.
레몬하고 파슬리가 있습니다.

00:00:38.994 --> 00:00:41.682
파슬리가 또
가니쉬로도 나갈 겁니다.

00:00:41.709 --> 00:00:43.833
찬물에 담가놓고 정리가 되면.

00:00:43.833 --> 00:00:47.628
가자미 같이 이렇게 넓은 생선은
우리가 다섯 조각이 나와서

00:00:47.724 --> 00:00:49.517
오장뜨기라는 말을 합니다.

00:00:49.645 --> 00:00:52.397
그래서 먼저 여러분
깨끗이 씻어줬으면

00:00:52.508 --> 00:00:56.557
씻어서 비늘 같은 거
다 제거해 주시고요.

00:00:56.628 --> 00:01:00.367
그리고 먼저
이 부분을 이렇게 자를 겁니다.

00:01:26.953 --> 00:01:30.513
그 다음에 내장 이렇게.

00:01:41.336 --> 00:01:43.865
이렇게 보셔서 줄이 있어요.

00:01:44.000 --> 00:01:47.304
줄이 있는 부분에다가
칼을 이렇게 넣어주세요.

00:01:47.432 --> 00:01:50.728
굳이 이 부분 정리 안 하고
가셔도 괜찮아요.

00:01:50.848 --> 00:01:54.080
살만 떠낼 거니까.

00:01:56.152 --> 00:01:58.056
그래서 이렇게 칼을.

00:01:58.226 --> 00:02:02.880
칼 끝을 이용해 줘야
생선살이 부스러지지 않아요.

00:02:02.907 --> 00:02:06.040
생선 이렇게 해서
칼 끝을 이용해서

00:02:06.136 --> 00:02:10.024
살살살살 이렇게 긁어냅니다.

00:02:18.327 --> 00:02:24.016
그래서 한 장이 떠졌습니다.

한 장 떠지고요.

00:02:24.176 --> 00:02:26.753
이쪽에 한번 가장자리에서

00:02:26.849 --> 00:02:32.785
한 0.3정도 안에다가
칼집을 넣어주세요, 이렇게.

00:02:32.879 --> 00:02:38.627
뜨기 편안하게 여러분 이쪽에서는
이렇게 이쪽 방향으로 놓으시고

00:02:38.755 --> 00:02:45.692
또 조금 전처럼 똑같은 방법으로
칼이 살이 여러분 보면

00:02:45.771 --> 00:02:48.452
시험장에서 막 이러면
살이 으스러지거든요.

00:02:48.579 --> 00:02:50.851
그래서 칼 끝으로.

00:02:56.650 --> 00:03:01.426
빠하고 살이 이렇게 해서
소리가 날 정도로,

00:03:01.553 --> 00:03:02.850
이렇게 해서

00:03:03.018 --> 00:03:05.642
이런 식으로.
굵은 소리가.

00:03:19.923 --> 00:03:22.234
그래서 두 장이 떠졌고요.

00:03:22.339 --> 00:03:25.732
반대쪽에서도
똑같은 방법으로 하시면 돼요.

00:03:25.819 --> 00:03:29.347
그래서 마찬가지로
이 부분을 이렇게 잘라내시고

00:03:29.427 --> 00:03:34.093
하셔도 되는데
칼집 넣어주고 이 부분에다가.

00:03:34.312 --> 00:03:39.857
안쪽에 해 줬어요.
편하게 다 이쪽에도 넣을게요,

00:03:39.884 --> 00:03:41.620
이런 식으로.

00:03:46.762 --> 00:03:51.283
그래서 이렇게 가자미 보면
줄이 있는 것처럼 보여요.

00:03:51.370 --> 00:03:54.555
이 부분에 다시.

00:04:35.614 --> 00:04:39.151
다시 조금 이쪽으로도.

00:05:22.758 --> 00:05:26.958

22_피시위니엘(Fish meuniere)

이렇게 해서 끝에다가
살하고 껍질 사이에다가

00:05:27.079 --> 00:05:28.804
칼을 이렇게 밀어넣으세요.

00:05:28.831 --> 00:05:32.420
밀어넣어주고 어느 정도 손에
잡힐 정도가 되면

00:05:32.532 --> 00:05:36.684
꼬리 쪽 밑에 있는 껍질을
잡아 당기면서

00:05:36.811 --> 00:05:38.964
칼은 앞으로 밀어주시면 돼요,

00:05:39.076 --> 00:05:41.795
이런 식으로 밀려나가죠.
이렇게.

00:05:42.036 --> 00:05:44.363
그래서 껍질 제거.

00:05:47.036 --> 00:05:50.308
그리고 가장자리 아까 이 부분.

00:05:50.404 --> 00:05:54.732
지느러미 쪽에 붙어있던 살입니다.
정리를 할 거고요.

00:05:54.759 --> 00:05:57.370
끝에 이런 부분은 제거를 하는데.

00:05:57.413 --> 00:06:01.804
여러분이 시험장에서 애를
몇 센티 내라는 말은 없어요.

00:06:01.924 --> 00:06:05.180
그렇지만 너무 이렇게 내면
보기가 싫으니까

00:06:05.283 --> 00:06:10.128
한 7cm 정도가 가장 예쁘데.
완성했을 때 7cm니까

00:06:10.212 --> 00:06:14.250
여러분이 만들었을 때
완성했을 때 애가 또 익히면

00:06:14.312 --> 00:06:16.436
그래서 한 9cm 정도.

00:06:16.540 --> 00:06:19.980
그래서 어떤 부분은
이 부분을 잘라내는 사람도 있지만

00:06:20.084 --> 00:06:23.228
살짝 밀어넣어서
살짝 칼집을 넣어서

00:06:23.316 --> 00:06:27.036
접어주셔도 괜찮아요.
잘라도 상관 없고.

00:06:27.124 --> 00:06:29.300
끝에 부분을 접어도 되는데.

22_피시위니엘(Fish meuniere)

00:06:29.443 --> 00:06:32.988
너무 많이 줄어들 것을
감안을 하셔서 현재는

00:06:33.097 --> 00:06:36.094
길게 해 주시는 거예요.
길게.

00:06:36.196 --> 00:06:41.284
그래서 살과 껍질 사이에다가
칼을 밀어넣고

00:06:41.390 --> 00:06:45.057
자기가 잡아당길 수 있을 때
이렇게 잡아당겨주시는데

00:06:45.163 --> 00:06:47.473
이 자세로 하시는 게
가장 좋아요.

00:06:47.569 --> 00:06:51.465
어떤 사람들은 옆으로 하는데
이게 칼을 밀기가 편하거든요.

00:06:51.569 --> 00:06:57.856
칼을 밀기가 편하니까.
저는 생선이 많이 녹아서

00:06:57.953 --> 00:07:00.297
후들후들하죠.
후들후들해서 이렇게

00:07:00.425 --> 00:07:05.329
지저분한 부분은 잘라내고
끝에 이런 부분.

00:07:10.801 --> 00:07:13.769
그래서 같은 크기로,
같은 모양으로

00:07:13.889 --> 00:07:16.289
네 쪽을 제시하시오 그랬어요.

00:07:16.471 --> 00:07:19.395
그래서 크기를
길이가 같이 나올 수 있게끔.

00:07:19.498 --> 00:07:22.058
꼭은 어떻게 할 수가 없죠, 꼭은.

00:07:22.201 --> 00:07:24.873
그렇지만 길이는
같이 나올 수 있게끔

00:07:24.961 --> 00:07:28.639
여러분이 맞춰서
잘라주시면 돼요.

00:07:44.315 --> 00:07:47.849
가자미가 너무 크고
이렇게 접었는데

00:07:47.960 --> 00:07:52.425
굉장히 여기가 두껍다
그러면 잘라내셔도 괜찮아요.

00:07:56.735 --> 00:07:59.766
이렇게 준비해 주면

여기에다가 여러분이

00:07:59.902 --> 00:08:03.351
소금하고 흰 후추가루를
좀 뿌려놓으셔야 돼요.

00:08:03.471 --> 00:08:06.023
소금 살짝 뿌려주시고요.

00:08:10.105 --> 00:08:13.721
흰 후추가루, 화이트 페이퍼거든요.

00:08:15.281 --> 00:08:17.200
이렇게 해서 뿌려놨습니다.

00:08:17.344 --> 00:08:20.480
위니엘이라는 것은
프랑스 어 말인데요.

00:08:20.704 --> 00:08:25.176
생선을 밀가루를 발라서
버터구이 했다는 뜻입니다.

00:08:25.273 --> 00:08:27.920
그래서 여기다 밀가루를 입혀서

00:08:28.007 --> 00:08:32.633
버터에다 한번
노릇하게 익혀줄 거예요.

00:08:32.736 --> 00:08:37.441
지금 보면 제가
이 윗부분이 뒤로

00:08:37.561 --> 00:08:38.768
이렇게 접었잖아요.

00:08:38.953 --> 00:08:41.593
위에 부분이
뼈가 붙어있던 쪽이에요.

00:08:41.729 --> 00:08:45.009
뼈가 붙어있던 부분이
더 깨끗해요.

00:08:45.113 --> 00:08:46.649
껍질이 있었던 부분보다.

00:08:46.784 --> 00:08:49.316
그래서 지질 때
여러분이 한 번만 지질 건데.

00:08:49.416 --> 00:08:53.105
이 면이 껍질 붙었던 부분이
바닥으로 가게.

00:08:53.132 --> 00:08:55.709
그래서 나중에 뒤집었을 때
완성했을 때

00:08:55.736 --> 00:08:58.275
이 껍질 부분이 훨씬
더 뽀샤시합니다.

00:08:58.312 --> 00:09:01.551
그래서 이렇게 해서
준비해 주시고요.

22_피시위니엘(Fish meuniere)

00:09:01.654 --> 00:09:04.935
다시 밀가루를
골고루 묻혀주시고

00:09:05.062 --> 00:09:07.782
일단 한번 털어주세요.

00:09:18.422 --> 00:09:23.478
접은 방향이 있어서
여러분이 앞으로 보기가 좋네요.

00:09:23.598 --> 00:09:28.727
앞쪽이 구별할 수 있을 것 같아요.
뒤로 접어놔서.

00:09:36.696 --> 00:09:42.667
버터 소스 만들거니까
여러분 버터 좀 남겨놓으시고.

00:09:55.186 --> 00:09:58.562
버터는 발현점이 낮아서
타기가 쉬워요.

00:09:58.686 --> 00:10:02.669
그래서 조금 약한 불에서
지지세요.

00:10:02.697 --> 00:10:07.338
센 불에서 하면 버터만 타고
생선이 안 익을 수가 있거든요.

00:10:08.905 --> 00:10:12.522
그래서 아까 제가
먼저 살 붙은 쪽으로.

00:10:14.593 --> 00:10:19.289
빼 붙었던 쪽으로.
지지라고 했죠.

00:10:31.128 --> 00:10:34.657
생선을 낼 때
여러분이 유의사항에 보면

00:10:34.784 --> 00:10:37.792
내는 방향을
고려하시오 그랬어요.

00:10:37.913 --> 00:10:39.360
그건 무슨 뜻이냐면

00:10:39.569 --> 00:10:42.456
생선 머리가 왼쪽으로 가게끔
하라는 거예요.

00:10:42.550 --> 00:10:45.526
머리 쪽했던 부분,
약간 두꺼운 부분이에요.

00:10:45.622 --> 00:10:48.791
제가 꼬리 접었던 부분이잖아요.
그래서 한식이나

00:10:48.926 --> 00:10:52.470
보통 양식이나 다
생선 내는 방향을 고려하시오

00:10:52.497 --> 00:10:55.805
이런 말은 머리가

왼쪽으로 가게끔,

00:10:55.918 --> 00:11:00.198
꼬리는 오른쪽으로 가게끔
그렇게 놓으라는 말입니다.

00:11:00.289 --> 00:11:04.447
그래서 잘 담아주시고.
지금 버터소스를 만들 건데

00:11:04.582 --> 00:11:07.863
지금 팬이 밀가루 때문에
많이 지저분해졌어요.

00:11:07.943 --> 00:11:13.006
이 상태에서 버터소스를 만들면
검은 상태가 깔끔하지 않으니까

00:11:13.175 --> 00:11:18.559
일단 한번 팬을 닦고 나서
버터소스를 만들게요.

00:11:26.995 --> 00:11:30.859
우리가 가니쉬로 얹을
레몬 좀 남겨놓고요.

00:11:31.012 --> 00:11:33.540
즙을 좀 버터소스에 들어가야 돼요.

00:11:33.652 --> 00:11:38.124
그래서 이렇게 잘라주고.
이 부분 양쪽 잘라주고

00:11:38.212 --> 00:11:41.964
이 부분은 이렇게 잘라주고
이 가운데 부분도 이렇게

00:11:42.059 --> 00:11:46.036
잘 깨끗하게.
씨가 있으면 씨를 제거해 주시고요.

00:11:46.155 --> 00:11:49.835
이거는 이걸로 쓸 거고요.
여기 있는 즙은

00:11:49.963 --> 00:11:52.460
버터소스에 사용하겠습니다.

00:11:52.555 --> 00:11:55.252
생선살이 좀 하얗게 지저졌으니까

00:11:55.387 --> 00:11:59.508
버터소스를 약간
색깔이 나게 만들 거예요.

00:11:59.612 --> 00:12:03.237
해 주고 여기에
레몬 넣어줄 건데.

00:12:03.348 --> 00:12:08.115
거의 다 녹아서
색깔이 나면 들어갈게요.

00:12:18.251 --> 00:12:21.084
여기에 파슬리.

00:12:43.428 --> 00:12:46.013
레몬과 파슬리를 장식으로 하고

22_피시위니엘(Fish meuniere)

00:12:46.124 --> 00:12:50.093
또 파슬리를 곱게 다져서
뿌려줄 겁니다.

00:12:50.237 --> 00:12:52.020
그래서 곱게 다지셔서.

00:12:52.047 --> 00:12:55.843
많이 안 하셔도 돼요.
조금만 뿌릴 거니까.

00:13:19.608 --> 00:13:25.108
보슬보슬해진 것을
여러분이 살짝 뿌려주시면 돼요.

00:13:35.864 --> 00:13:38.451
피쉬미뉴엘을 끝냈습니다.

00:13:38.575 --> 00:13:41.201
여러분, 수고하셨습니다.