WEBVTT

00:00:34.178 --> 00:00:40.609
프랜치프라이 쉬림프에 들어가는 파슬리는
장식할 거니까 항상 찬물에 담가주고.

00:00:40.709 --> 00:00:43.396
이제 새우 손질을 할 건데요.

00:00:43.496 --> 00:00:48.545
새우는 둘째 마디, 이쪽에서
둘째 마디에 내장이 있습니다.

00:00:48.645 --> 00:00:51.606
내장, 이 부분 이렇게 제거.
그렇죠?

00:00:51.706 --> 00:00:53.902
일단은 내장부터 제거하고.

00:00:54.002 --> 00:00:59.072
오늘 새우 튀김은 구부러지지 않게
반듯하게 튀길 거고요.

00:00:59.172 --> 00:01:06.928
내장은 익으면 잘 안 빠지니까
익기 전에 내장부터 빼주시고요.

00:01:13.344 --> 00:01:16.989
이렇게 해서 내장을 빼줬습니다.

00:01:19.475 --> 00:01:25.096
일단 머리를 잘라요,
머리를 잘라주고.

00:01:26.849 --> 00:01:30.528
껍질 제거하고요.

00:01:31.553 --> 00:01:36.430
한 마디 남기고요.
남겨 주고.

00:01:36.530 --> 00:01:40.549
그리고 여기가 물주머니예요, 물총.

00:01:40.649 --> 00:01:44.594
이 부분을 제거 안 하면 잘못하면
튀기다가 튈 수가 있어요.

00:01:44.694 --> 00:01:47.162
그래서 물주머니를 이렇게 잘라내든지

00:01:47.262 --> 00:01:50.539
아니면 여기에 나중에
여러분이 이렇게 봤을 때,

00:01:50.639 --> 00:01:55.002
이거를 이렇게 칼로,
지느러미 잘 유념해서 이렇게 해주면

00:01:55.102 --> 00:01:57.244
물이 그냥 빠질 수도 있어요.
이렇게 짜주면.

00:01:57.344 --> 00:02:01.868
물 들어 있거든요. 그렇게 꼬리 살리고
싶으면 여러분이 이거 떼주고요.

00:02:01.968 --> 00:02:04.180
이렇게 지금 준비가 됐어요.

00:02:04.280 --> 00:02:07.799
해주고 나서 지금 이제 얘를 반듯하게,

00:02:07.899 --> 00:02:09.833
이렇게 구부러지잖아요?

00:02:09.933 --> 00:02:14.313
이 구부러지는 안 쪽에
안 쪽에 칼집을 넣을 거예요.

00:02:14.413 --> 00:02:17.695
칼집을 넣어주는데, 직각으로
이렇게 반듯하게 넣으면

00:02:17.795 --> 00:02:22.454
잘못하다보면 잘라질 경우가
있으니까 사선으로 한 3번 정도?

00:02:22.554 --> 00:02:27.473
3번, 4번 상관없어요. 잘라지지만
않게 해주시면 되는데,

00:02:27.573 --> 00:02:32.115
이렇게 해서 반드시 됐는데 잘못하면
얘가 또 튀길 때 오그라질 수가 있니까

00:02:32.215 --> 00:02:34.910
이렇게 뒤로 한번 뻗치세요, 완벽하게.

00:02:35.010 --> 00:02:40.044
뒤로 이렇게 해서 얘가 구부러지지
않는 일자를 만드시고요.

00:02:40.144 --> 00:02:44.738
키친타월 위에 이렇게 올려줬어요.

00:02:47.157 --> 00:02:55.602
흰자를 단단하게 거품낼 겁니다.
노른자는 이렇게 제거해 놓고.

00:02:58.643 --> 00:03:02.591
살아있게 단단하게.

00:03:10.228 --> 00:03:14.331
식용유 올려 놓고요.

00:03:20.299 --> 00:03:24.442
이 거품이요. 냉장고에 있던
달걀은 거품이 잘 안 일어나요.

00:03:24.542 --> 00:03:30.936
제과 제빵에 있는 사람들은,
하시는 분들은 달걀 냉장고에 넣지 않거든요.

00:03:31.036 --> 00:03:34.694
그런데 저는 냉장고에 넣어 놨던 거라
거품이 잘 안 사네요.

00:03:34.794 --> 00:03:39.764
이게 살아야 튀김이 예쁘게 나오는데.

00:03:39.864 --> 00:03:43.412
그래서 거품이 이렇게
쏟아도 안 쏟아지도록,

00:03:43.512 --> 00:03:47.133
이렇게 단단할 정도로 됐습니다.

00:03:47.233 --> 00:03:52.000
달걀 노른자 1 스푼 정도에.

00:03:53.093 --> 00:03:58.674
밀가루하고 물 좀 주세요, 물.

00:03:58.774 --> 00:04:04.275
밀가루는 양을 좀 조절하셔서
3스푼, 1스푼이 아니라

00:04:04.375 --> 00:04:07.038
자기가 농도를 봐가면서 해주시고요.

00:04:07.138 --> 00:04:10.864
밀가루 제가 1스푼 조금 더 넣었고요.

00:04:13.467 --> 00:04:17.531
물을 해서 이렇게 반죽을 한번 해볼게요.

00:04:21.263 --> 00:04:26.618
흰자는 마지막에 섞을 거예요, 흰자는.

00:04:31.843 --> 00:04:40.354
반죽이 약간 적을 것 같죠? 적을 것 같아서
제가 밀가루 좀 더 넣을게요.

00:04:40.454 --> 00:04:44.419
1스푼 정도 더 넣었어요.

00:04:44.519 --> 00:04:49.334
그리고 물을 약간만 1스푼
더 넣어보고요, 이렇게.

00:05:01.349 --> 00:05:05.438
반죽 한번 볼게요, 이렇게.
그렇죠?

00:05:05.538 --> 00:05:11.352
그런데 흰자는 안 들어간 상태예요.
반죽 이렇게 해서 흐를 정도로.

00:05:11.452 --> 00:05:16.772
양식에서, 블란서식 튀김은 딱딱한 게
아니라 약간 부드러운 튀김입니다.

00:05:16.872 --> 00:05:18.191
중식하고 달라서.

00:05:18.291 --> 00:05:23.226
소금, 설탕이 들어가야 하는데
흰자는 자기가 살아 있는 흰자를

00:05:23.326 --> 00:05:25.545
이렇게 봐 가면서 넣어주세요.

00:05:25.645 --> 00:05:29.305
그래서 다시 한 번.

00:05:32.957 --> 00:05:39.474
많이 저어주면 흰자가 사그라지니까
살짝만 이렇게.

00:05:39.574 --> 00:05:48.347
이제 소금, 후추 이렇게 살짝 뿌려 놨던 건데
밀가루를 한번 묻혀줘야 돼요, 밀가루를.

00:06:12.371 --> 00:06:14.511
이렇게 해줬습니다.

00:06:14.611 --> 00:06:17.201
해주고요.
기름 온도 측정할게요.

00:06:17.301 --> 00:06:20.921
저온에서, 저온은 140도에서 150도인데.

00:06:21.021 --> 00:06:23.439
160도는 이제 중온이잖아요?

00:06:23.539 --> 00:06:28.699
중온인데, 거의 140도나 150도에서
올리면서 온도를 좀 높여 주시면 돼요.

00:06:28.799 --> 00:06:31.617
처음부터 너무 낮은 온도에서
계속 있는 것보다,

00:06:31.717 --> 00:06:34.378
튀김은 또 낮은 온도에 오래
있으면 기름 흡수를 하거든요?

00:06:34.478 --> 00:06:40.060
그래서 서서히 좀 올려줄을 거니까
155, 160도 그런 온도입니다.

00:06:40.160 --> 00:06:43.205
그래서 여기에 이렇게 반죽을.

00:06:43.305 --> 00:06:48.842
이 농도가 어느 정도 잘 맞춰줘야지
아니면 너무 부하게 올라와요.

00:06:48.942 --> 00:06:53.777
이렇게 해서 한번.

00:06:55.996 --> 00:06:58.334
잘 됐네요, 살짝.

00:06:58.434 --> 00:07:02.774
폼 내려고 여러분이 이렇게 꼬리 부분,
이렇게 구부려 놓는 사람도 있는데,

00:07:02.874 --> 00:07:06.762
잘못하면 구부리다가 몸통이 구부러지는
경우가 있으니까 그냥 하세요.

00:07:06.862 --> 00:07:10.685
이렇게 반죽을 묻혀서.

00:07:18.911 --> 00:07:26.362
온도 좀 올릴게요, 아까 들어갈 때는
제가 조금 낮은 온도에서 올렸다가.

00:07:38.551 --> 00:07:43.095
지금 온도가 튀김 옷이
들어가면서 조금 내려가서

00:07:43.195 --> 00:07:45.135
제가 지금 계속 온도를 올리고 있고요.

00:07:45.235 --> 00:07:50.107
올리다보니까 거의 160도
정도 올라간 것 같아요.

00:08:01.592 --> 00:08:07.747
튀김은 내리면서 자체열로 진해지니까
너무 색깔이 진할 때 꺼내지 마시고요.

00:08:07.847 --> 00:08:14.563
약간 연한 갈색이 될 때 꺼내 주시고.

00:08:21.504 --> 00:08:26.931
지금 연한 갈색이 됐네요.
이렇게 갈색이.

00:08:46.681 --> 00:08:52.038
자체열로 색이 또 나요.
그래서 이제 준비가 됐고요.

00:08:52.138 --> 00:08:56.634
기름 종이를 준다 그랬는데
여러분이 자기가 갖고 간,

00:08:56.734 --> 00:09:03.378
키친타월 이용하셔서 기름을
제거하셔도 됩니다.

00:09:53.541 --> 00:10:02.017
레몬씨 있는 부분 제거해주시고,
가장자리.