

24_비프스튜(Beef stew)

WEBVTT

00:00:34.553 --> 00:00:39.481
비프스튜는 나중에 이 파슬리를
다져서 곱게 다져서 올려낼 겁니다.

00:00:39.846 --> 00:00:43.029
그래서 지금 이렇게
물에 담가놨어요.

00:00:44.065 --> 00:00:47.977
그래서 이제 여기서 항상
여러분이 고기를 주면

00:00:48.077 --> 00:00:51.962
키친타올에 올려서 핏물이
자연스럽게 빠지게 준비해주시고요.

00:00:52.062 --> 00:00:54.304
시험장에서는 이런
키친타올을 주지 않습니다.

00:00:54.404 --> 00:00:57.676
그래서 여러분이 이렇게
자기 본인이 가지고 가셔서

00:00:57.776 --> 00:00:58.832
놓아주시고요.

00:00:58.932 --> 00:01:00.366
이거는 페이스트입니다.

00:01:00.466 --> 00:01:03.248
그리고 여기에 이제
정향하고 통후추가 있어요.

00:01:03.348 --> 00:01:06.612
월계수하고 그래서
부케가르니 만드는 거를

00:01:06.712 --> 00:01:08.757
제가 조금 이따 설명드릴게요.

00:01:08.857 --> 00:01:10.429
그리고 이거는 버터입니다.

00:01:10.529 --> 00:01:13.553
지금부터 여러분이
썰어서 준비할 거니까

00:01:13.653 --> 00:01:15.301
어느 것부터 썰어도 상관없어요.

00:01:15.401 --> 00:01:17.206
여기에서 네가 어떤 걸
먼저 써냐,

00:01:17.306 --> 00:01:19.336
이거 점수 채점
매기는 게 없기 때문에

00:01:19.436 --> 00:01:21.353
여러분이 편한 걸
사용하시고요.

00:01:21.453 --> 00:01:24.870
그래서 지금 비프스튜에서는
채소 크기는

24_비프스튜(Beef stew)

00:01:24.970 --> 00:01:26.949
사방 1.8cm라고 그랬어요.

00:01:27.049 --> 00:01:31.281
사방 1.8cm이기 때문에
저는 지금 당근부터 썰어보고요.

00:01:31.381 --> 00:01:35.376
감자, 이렇게 양파,
양파하고 감자는 씻었습니다.

00:01:35.476 --> 00:01:38.727
당근을 썰어줄 때
사방이기 때문에 시험장에서

00:01:38.827 --> 00:01:41.072
두꺼우면 어떻게 줄지 몰라요.

00:01:41.172 --> 00:01:43.631
여러분이 반을
이렇게 줄 수도 있어요.

00:01:43.731 --> 00:01:46.039
여러분이 이렇게 반을 잘라줘서

00:01:46.139 --> 00:01:49.183
1.8cm이 나오게
만들어주는 거예요.

00:01:49.283 --> 00:01:53.367
가장자리, 가장자리
이렇게 준비하셔서

00:01:57.003 --> 00:01:58.923
다시 옆에.

00:01:59.023 --> 00:02:01.476
이렇게 해서 네모를
만들어주는 거예요.

00:02:01.576 --> 00:02:02.848
정사각형이죠?

00:02:02.948 --> 00:02:08.601
네모를 만들어서 조금 커
보이면 약간 이렇게 잘라줄게요.

00:02:17.181 --> 00:02:19.790
이렇게 보면 주사위
모양이 되겠죠.

00:02:19.890 --> 00:02:21.961
이렇게 사방으로.

00:02:23.011 --> 00:02:27.827
모서리가 있으면 이 모서리에
의해서 나중에 스투가 조금

00:02:27.927 --> 00:02:31.536
지저분해지니까 가장자리 살짝만

00:02:31.636 --> 00:02:35.982
모서리만 이렇게 제거해주시면
될 것 같아요.

00:02:36.493 --> 00:02:39.769
이렇게 해서 당근은

24_비프스튜(Beef stew)

준비가 됐어요.

00:02:39.869 --> 00:02:44.588
썰러리는 곁에 있는
섬유질 제거하시고요.

00:02:48.877 --> 00:02:52.714
애는 두께가 없기 때문에
여러분이 적당히 맞춰서

00:02:52.814 --> 00:02:58.002
썰어주시면 되는데 양쪽
가장자리 모서리를 제거해서

00:02:58.102 --> 00:03:03.201
그래도 약간 모양이 가로세로는
비슷하게 나올 수 있게

00:03:03.301 --> 00:03:06.417
여러분이 썰어주시면
될 것 같아요.

00:03:06.517 --> 00:03:09.143
애는 모서리 다듬지
않아도 괜찮아요.

00:03:09.243 --> 00:03:13.876
그렇게 각이 날카롭지
않기 때문에 이렇게 해서.

00:03:18.170 --> 00:03:23.707
감자, 감자도 항상 가로세로
네모를 만드세요.

00:03:23.807 --> 00:03:26.716
네모를 만들어서 다시 이렇게.

00:03:26.816 --> 00:03:28.636
네모.

00:03:29.315 --> 00:03:33.593
해서 각이 이렇게
나오게 이렇게 해주시면

00:03:36.839 --> 00:03:39.047
다시 1.8cm.

00:03:39.147 --> 00:03:40.946
1.8cm.

00:03:42.113 --> 00:03:46.788
해주고 애도 마찬가지로
가장자리 아까 당근처럼

00:03:46.888 --> 00:03:50.491
우리가 이제 한식에서는
가장자리 살짝 굴려주는 거를

00:03:50.591 --> 00:03:53.073
가도련한다고 그렇게
이야기해요.

00:03:53.173 --> 00:03:54.793
이 모서리 부분.

00:03:54.893 --> 00:03:57.399
이런 데에서 시간을 너무
많이 끌지 마시고요.

24_비프스튜(Beef stew)

00:03:57.499 --> 00:04:01.440
어느 정도 살짝 너무 많이
안 하셔도 괜찮아요.

00:04:01.540 --> 00:04:04.427
이 모서리만 제거하면 되니까.

00:04:04.527 --> 00:04:10.927
그리고 이 전분이 있어서
애는 찬물에 좀 담가놓을게요.

00:04:17.701 --> 00:04:20.683
남아있는 거 다시.

00:04:30.600 --> 00:04:33.599
주사위 모양처럼 정사각형이에요.

00:04:33.716 --> 00:04:36.104
정사각형으로.

00:04:55.131 --> 00:04:56.462
됐습니다.

00:04:56.562 --> 00:04:57.335
양파.

00:04:57.435 --> 00:05:01.424
양파는 이대로 사용하시면
여기 속에 있는 거는 크기가

00:05:01.524 --> 00:05:04.462
다르기 때문에 여러분이
이렇게 잘라서 사용하세요.

00:05:04.562 --> 00:05:07.984
잘라서 사용해서서 크기를
일정하게 맞춰주시고요.

00:05:08.084 --> 00:05:10.669
양 끝 잘라내시고

00:05:12.231 --> 00:05:15.509
애도 사방 1.8cm가 나오게.

00:05:31.979 --> 00:05:34.705
여러 가지 재료가
들어갈 때는 크기를

00:05:34.805 --> 00:05:37.041
조금 잘 맞춰주셔야 돼요.

00:05:37.141 --> 00:05:40.105
그래서 다시 이렇게 안에 거,

00:05:40.205 --> 00:05:44.491
이렇게 같은 크기의
모양을 빼가면서.

00:05:59.666 --> 00:06:04.487
갈수록 위에 겉에 부분은
거의 3등분 한 거 같은데

00:06:04.587 --> 00:06:08.210
안쪽에는 이렇게 이등분뿐이
안 되네요, 두 쪽뿐이.

00:06:08.310 --> 00:06:10.703

24_비프스튜(Beef stew)

그래서 나머지 제거해주시고요.

00:06:10.803 --> 00:06:13.251
여기에 마늘은 다져요.

00:06:13.351 --> 00:06:16.198
여러분이 이것을 다져서

00:06:22.103 --> 00:06:25.618
감자도 이제 물에 담갔다가
전분 뺐어요.

00:06:25.718 --> 00:06:28.382
한쪽에 준비해놓고요.

00:06:28.482 --> 00:06:33.136
야채는 이제 우리가 크게 줄어드는
게 없어서 1.8cm로 했지만

00:06:33.236 --> 00:06:35.297
소고기는 익히면서
조금 줄어들거든요.

00:06:35.397 --> 00:06:39.469
그래서 약간 이제 한 2cm
정도 이렇게 썰 겁니다.

00:06:39.569 --> 00:06:42.120
2cm 정도.

00:07:12.451 --> 00:07:15.942
해서 재료가 준비가 됐습니다.

00:07:16.042 --> 00:07:19.208
비프스튜는 이 재료를 오늘 여기에

00:07:19.308 --> 00:07:21.846
소고기에는 밀가루를
묻혀서 볶을 거고요.

00:07:21.946 --> 00:07:26.021
나머지는 살짝 볶아내고 여러분이
이제 루를 먼저 만들 거예요.

00:07:26.121 --> 00:07:29.977
브라운 루를 만들어서
같이 충분히 익혀주는데

00:07:30.077 --> 00:07:33.732
가장 중요한 거는 비프스튜에서는
당근 잘 익히는 거예요.

00:07:33.832 --> 00:07:37.541
당근, 감자 이런 거를 여러분이
좀 세심하게 이따 충분히

00:07:37.641 --> 00:07:39.212
잘 익혀주시기 바라고요.

00:07:39.312 --> 00:07:42.952
제가 지금 브라운 루를 만들게요.

00:07:43.722 --> 00:07:45.793
지금 이 루를 먼저 제가 볶는데

00:07:45.893 --> 00:07:48.307
여러분이 시험장에서 애를 먼저 볶든,

24_비프스튜(Beef stew)

00:07:48.407 --> 00:07:50.406
루를 먼저 볶든 상관없어요.

00:07:50.506 --> 00:07:52.870
그래서 여러분이 편한 대로
먼저 하시는데

00:07:52.970 --> 00:07:56.675
준 버터 양을 거의 루 볶는 데
많이 사용하셔야 돼요.

00:07:56.775 --> 00:07:59.494
나머지는 이거 볶는 거는
얼마 안 들어가거든요.

00:07:59.594 --> 00:08:03.411
그래서 조금 남겨놓고 지금
거의 애가 20g 정도 되는데

00:08:03.511 --> 00:08:05.234
루 라는 거는 나중에 여러분이

00:08:05.334 --> 00:08:07.179
소스에 농도를 맞춰주는 역할을 해요.

00:08:07.279 --> 00:08:09.806
그래서 루가 너무 적어버리면

00:08:09.906 --> 00:08:11.738
소스에 농도 맞추기가 힘들어지니까

00:08:11.838 --> 00:08:15.498
조금 여유 있게 만들어서 여러분이
적절하게 사용하시면 돼요.

00:08:15.598 --> 00:08:22.847
그래서 먼저 지금 버터를 이렇게
20g 정도 여기에 먼저 녹였어요.

00:08:22.947 --> 00:08:25.845
녹여서 이제 밀가루를 넣어줄 건데,

00:08:25.945 --> 00:08:28.381
애가 20g이면 밀가루는
한 30g인데,

00:08:28.481 --> 00:08:31.402
20g, 30g 여러분이
머리에 와달지 않으니까

00:08:31.502 --> 00:08:32.993
이 버터를 넣은 상태에서

00:08:33.093 --> 00:08:35.543
밀가루를 넣어가면서 너무 적게나

00:08:35.643 --> 00:08:40.092
너무 많이 사용하지 않게끔
본인이 조절하시면 돼요.

00:08:40.192 --> 00:08:42.387
저는 지금 버터 넣은 거에다가

00:08:42.487 --> 00:08:44.396
제가 한두 스푼 정도
먼저 넣어볼게요.

00:08:44.496 --> 00:08:46.416

24_비프스튜(Beef stew)

그런데 밀가루는 꼭지 않고

00:08:46.516 --> 00:08:50.225
항상 올라오기 때문에 세 스푼이라고
해도 약간 올라올 때는

00:08:50.325 --> 00:08:52.766
여러분이 두 스푼 정도
넣어보시는 거예요.

00:08:52.866 --> 00:08:57.412
넣어보셔서 한번 농도를
봐가면서 이렇게 볶을게요.

00:08:57.512 --> 00:09:03.078
너무 이게 또 버터하고 애하고
맞지 않으면 애 볶는 상태가

00:09:03.253 --> 00:09:06.328
여기서 밀가루가 거의
타버리거든요.

00:09:06.353 --> 00:09:09.081
브라운 루는 약간 진한 커피 색깔.

00:09:09.181 --> 00:09:13.015
그 정도로 진한 커피 색깔
정도로 만들어주셔야 돼요.

00:09:13.115 --> 00:09:16.165
그래서 팬을 기울여서
타도 안 되거든요.

00:09:16.265 --> 00:09:21.517
타지 않게 오늘 비프슈트에는
브라운 루 진한 커피 색깔.

00:09:21.617 --> 00:09:25.099
이런 색깔로 여러분이
해주실 거예요.

00:09:25.199 --> 00:09:30.303
화이트루는 이렇게 하얗게,
브라운 루는 색깔이 나게.

00:09:31.381 --> 00:09:34.572
양이 적기 때문에 여러분
팬을 좀 기울여가면서

00:09:34.672 --> 00:09:37.606
이렇게 반듯하게 놓으면
빨리 타버릴 수도 있어요.

00:09:37.706 --> 00:09:39.448
그래서 기울여서.

00:09:44.803 --> 00:09:48.926
우리가 이제 보통
조리기능사에서는

00:09:49.026 --> 00:09:51.043
브라운 스톡을 주지 않기 때문에

00:09:51.143 --> 00:09:52.605
색깔 내기가 힘들어요.

00:09:52.705 --> 00:09:56.028
색깔 내기가 힘들어서 루를

24_비프스튜(Beef stew)

조금 진하게 볶는 거예요.

00:09:56.128 --> 00:09:58.762
루를 약간 진한듯하게.

00:09:58.862 --> 00:10:01.951
맹물을 사용하니까 색이
여기에서 색하고

00:10:02.051 --> 00:10:05.497
농도 조절을 할 수 있게끔
해주시면 돼요.

00:10:05.597 --> 00:10:08.580
그래서 색이 진한 브라운
색이 나왔어요.

00:10:08.680 --> 00:10:10.167
진한 브라운 색.

00:10:10.267 --> 00:10:13.384
여기에다 여러분이
페이스트를 넣어줄 거예요.

00:10:13.484 --> 00:10:17.300
페이스트 준, 페이스트 토마토에
수분 빼놓은 거예요.

00:10:17.400 --> 00:10:20.274
토마토의 일종, 재료는 토마토인데

00:10:20.374 --> 00:10:24.609
페이스트 넣어서 여러분이
지금 이렇게 볶을 거예요.

00:10:28.277 --> 00:10:33.566
볶아주면 페이스트에 있는
약간 신맛이 없어져요, 신맛이.

00:10:33.666 --> 00:10:35.228
그래서 다시 이렇게.

00:10:35.328 --> 00:10:37.282
한 덩어리로 뭉쳤죠?

00:10:37.382 --> 00:10:39.191
한 덩어리로 뭉쳐져 버렸어요.

00:10:39.291 --> 00:10:44.342
이때 여러분이 물을 원래는 우리가
스톡이지만 스톡이 없으니까

00:10:44.442 --> 00:10:48.335
물을 부을 건데, 한꺼번에
다 부어지면 풀기가 힘들어져요.

00:10:48.435 --> 00:10:52.177
그래서 조금씩 넣어가면서
애를 풀 거예요.

00:10:52.277 --> 00:10:54.261
불에서 안 풀어도 상관없어요.

00:10:54.361 --> 00:10:56.999
여러분이 물에서
살살살 풀어가면서

00:10:57.099 --> 00:11:00.321

24_비프스튜(Beef stew)

어느 정도 처음에
조금조금 들어가지만

00:11:00.421 --> 00:11:02.401
다시 이렇게 조금씩 풀리죠.

00:11:02.501 --> 00:11:05.085
다시 또 넣어가면서.

00:11:13.860 --> 00:11:15.915
다시 이렇게.

00:11:22.072 --> 00:11:26.213
브라운 루를 만들어서
완성을 해놨어요.

00:11:26.313 --> 00:11:28.314
소고기.

00:11:28.414 --> 00:11:31.851
아까 소금, 후추를 미리
뿌려놨어도 괜찮은데

00:11:31.951 --> 00:11:34.013
제가 이렇게 지금 뿌릴게요.

00:11:34.113 --> 00:11:37.043
살짝 소금, 후추, 손으로 했네요.

00:11:37.143 --> 00:11:40.068
손가락으로 하셔도
상관없고 작은 양은

00:11:40.168 --> 00:11:42.989
살짝 손으로 하셔도 괜찮고요.

00:11:43.089 --> 00:11:45.470
여기에 밀가루.

00:11:49.179 --> 00:11:52.197
그래서 여러분이 루
볶을 때도 밀가루를

00:11:52.297 --> 00:11:53.917
다 사용하시면 안 돼요.

00:11:54.017 --> 00:11:56.563
여기 밀가루 사용하는 게
있기 때문에

00:11:59.857 --> 00:12:03.112
그래서 이렇게 밀가루를
묻혀놨어요.

00:12:03.212 --> 00:12:08.697
밀가루 묻혀놓고 아까
남겨놓은 버터 사용해서서

00:12:18.725 --> 00:12:21.623
버터가 이제 발연점이 낮아서

00:12:21.723 --> 00:12:24.823
조금만 온도가 높으면
미리 타버릴 수가 있고

00:12:24.923 --> 00:12:28.394
여기 밀가루를 묻혀서
애가 여기에 달라붙을 수 있어요.

24_비프스튜(Beef stew)

00:12:28.494 --> 00:12:30.814
너무 뜨겁게 팬 달구지 마시고요.

00:12:30.914 --> 00:12:33.886
버터만 살짝 녹으면 볶아주셔야지,

00:12:33.986 --> 00:12:36.280
그렇지 않으면 여기에서
탈수가 있어요.

00:12:36.380 --> 00:12:38.539
고기를 코팅시켰어요.

00:12:38.639 --> 00:12:41.316
그리고 나서 마늘 넣어주시고요.

00:12:41.416 --> 00:12:47.980
다진 마늘, 이때도 마늘을 다졌기
때문에 타지 않게 넣었어요.

00:12:48.080 --> 00:12:52.164
그리고 이 순서는
누가 지켜서 보지 않기 때문에

00:12:52.264 --> 00:12:54.507
여러분이 그냥 단단한 것부터
넣으셔도 되고

00:12:54.607 --> 00:12:57.334
기본 양식에서는 양파를
먼저 넣기도 해요.

00:12:57.434 --> 00:12:58.769
양파.

00:12:58.869 --> 00:13:01.054
다 이렇게 썰러리.

00:13:01.154 --> 00:13:05.483
양파도 넣고 썰러리도
넣어주는데 주의할 점이

00:13:05.583 --> 00:13:09.859
감자가 겨울에 드는 감자하고
여름하고 감자가 달라요.

00:13:09.959 --> 00:13:13.932
여름에는 감자가 수분이
많아서 미리 넣으면 잘못하면

00:13:14.032 --> 00:13:17.592
부스러질 경우가 있어서
감자를 나중에 넣으라고 하는데

00:13:17.692 --> 00:13:22.107
겨울에 또 감자가 저장됐던 게
빨리 안 익는 경우가 있어요.

00:13:22.207 --> 00:13:24.646
그래서 아예 차라리 다
이렇게 넣어서

00:13:24.746 --> 00:13:27.489
끓이는 거가 더 나올 수가
있으니까 감자를

00:13:27.589 --> 00:13:29.682

24_비프스튜(Beef stew)

어느 정도 적절한 선에 있을 때

00:13:29.782 --> 00:13:31.897
아니면 지금 뺐다가 넣을 수도 있고

00:13:31.997 --> 00:13:34.682
감자를 이제 같이 끓일 수도 있고요.

00:13:34.782 --> 00:13:36.501
그래서 이렇게 해서 넣었어요.

00:13:36.601 --> 00:13:38.003
다 볶아졌죠.

00:13:38.103 --> 00:13:40.529
그러면 아까 만들어놓은
루를 이때 넣는 거예요.

00:13:40.629 --> 00:13:44.549
아까 볶아놓은 거에다 루 넣을게요.

00:13:47.000 --> 00:13:50.326
한 물은 거의 여러분이 루를 거의

00:13:50.426 --> 00:13:52.112
물은 세 컵 정도 들어가 줘야 돼요.

00:13:52.212 --> 00:13:53.617
애가 충분히 익게.

00:13:53.717 --> 00:13:56.904
아니면 재료가 충분히 잠길 수 있게.

00:13:57.004 --> 00:13:59.715
여기에서 여러분이
소고기도 익어야 되고

00:13:59.815 --> 00:14:01.414
당근도 익어야 되거든요.

00:14:01.514 --> 00:14:04.167
이런 색깔로 해서 이제
끓이시면 돼요.

00:14:04.267 --> 00:14:06.604
그래서 부케가르니
여러분이 여기에 아까

00:14:06.704 --> 00:14:08.689
브라운 루하고 야채하고 있고요.

00:14:08.789 --> 00:14:10.010
부케가르니거든요.

00:14:10.110 --> 00:14:14.789
이게 향신료 다발인데, 월계수
앞에다 정향을 이렇게 곱아서

00:14:14.889 --> 00:14:18.154
이제 아까 파슬리 줄기를
사용하셔도 되고

00:14:18.261 --> 00:14:23.192
양파 이런 거 향신료가 될 수
있는 그런 걸 곱아서

00:14:23.285 --> 00:14:26.139
우리가 스투 같은 거나 스프

24_비프스튜(Beef stew)

같은 거 끓일 때 사용하거든요.

00:14:26.239 --> 00:14:31.001
그래서 이렇게 끊으셔서
같이 끓여주시면 돼요.

00:14:32.012 --> 00:14:35.194
이게 이제 향신료 다발이에요.

00:14:35.294 --> 00:14:38.168
그래서 향신다발을 여기다 같이 넣고.

00:14:38.268 --> 00:14:40.492
가끔 저어주세요.

00:14:40.592 --> 00:14:42.566
약간 중간 불에서 제가
끓이라고 그랬거든요.

00:14:42.666 --> 00:14:44.865
여기 루가 들어가도
충분히 농도가 생겨요.

00:14:44.965 --> 00:14:46.990
지금 약간 묽은 거 같아도.

00:14:47.090 --> 00:14:49.781
다시 뚜껑 덮어주고
살짝 열어놓으세요.

00:14:49.881 --> 00:14:53.086
혹시라도 여러분이 또
잊어버릴 수 있으니까

00:14:53.186 --> 00:14:55.144
불은 약간 줄였어요.

00:14:55.244 --> 00:14:57.705
그러니까 파슬리 참을
올린다고 그랬잖아요.

00:14:57.805 --> 00:15:03.455
파슬리 참, 애도 마찬가지로
물기 닦아주고요.

00:15:25.541 --> 00:15:27.702
파슬리를 굵게 다졌는데요.

00:15:27.802 --> 00:15:33.705
그냥 사용하지 않고 조금 파슬리는
짙은 색 파란 물이 진해서

00:15:33.805 --> 00:15:40.723
여러분이 이렇게 감싸서 물에
헹궈서 녹색 물을 빼놓을게요.

00:15:44.111 --> 00:15:46.759
지금 옆에서 애가 막 끓고 있네요.

00:15:46.859 --> 00:15:48.491
농도 잘 됐어요.

00:15:48.591 --> 00:15:50.418
그래서 이제 불을 꺼주시고,

00:15:50.518 --> 00:15:54.704
여기 안에 있는 아까 집어넣었던
부케가르니 뺄게요.

24_비프스튜(Beef stew)

00:15:55.931 --> 00:16:00.012
그래서 혹시 정향이 빠졌으면
정향 담아내지 않게

00:16:00.112 --> 00:16:03.234
정향도 담아낼 때 좀 조심해서
들어가지 않게

00:16:03.334 --> 00:16:06.243
마지막으로 여기에
간을 해야 돼요.

00:16:06.343 --> 00:16:11.252
간, 소금은 수저 끝으로
약간만 이렇게 들어갈게요.

00:16:11.352 --> 00:16:12.845
간 넣어주시고요.

00:16:12.945 --> 00:16:15.895
여기에 검정 후추 살짝
넣었어요, 이렇게.

00:16:15.995 --> 00:16:20.188
넣어서 한번 잘 골고루
저어주세요.

00:16:20.288 --> 00:16:23.224
농도 색깔 딱 좋네요.

00:16:38.925 --> 00:16:42.714
약간 건더기가 국물이
많으면 국물 남기셔도 돼요.

00:16:42.814 --> 00:16:45.133
다 붓지 마시고요.

00:16:48.196 --> 00:16:52.103
가장자리 지지분한 건
살짝 닦아내 주고요.

00:16:52.203 --> 00:16:54.802
비프스튜가 완성이 됐습니다.

00:16:54.902 --> 00:16:56.928
여러분, 수고하셨습니다.