

25_바베큐 폭찹(Babecued pork chop)

WEBVTT

00:00:33.689 --> 00:00:37.074

지금 바베큐폭찹은 돼지갈비가 있는데요.

00:00:37.174 --> 00:00:40.017

사실은 시험장에서는 덩어리
고기로 다 줘요.

00:00:40.117 --> 00:00:42.426

갈비보다 덩어리 고기가 더 많이 나오는데

00:00:42.526 --> 00:00:46.217

우리 재료에는 이제 뼈가 붙은
갈비라고 이야기는 됐지만

00:00:46.317 --> 00:00:49.975

또 옆에 여러분이 요구사항을
보면 재료에 따라 가감한다,

00:00:50.075 --> 00:00:53.402

이렇게 써 냈기 때문에 덩어리,
살코기를 더 많이 줍니다.

00:00:53.502 --> 00:00:57.407

그래서 일단 지금 뼈가 붙어
있으니까 물에 좀 담가 놓을게요.

00:00:57.507 --> 00:01:01.125

재료에 들어가는 거, 지금
부재료는 버터가 있고요.

00:01:01.225 --> 00:01:06.056

케첩, 핫소스, 우스터소스,
황설탕 이런 종류가 있습니다.

00:01:06.156 --> 00:01:09.063

그리고 이제 레몬, 마늘, 이런 거.

00:01:09.163 --> 00:01:11.349

월계수 잎, 샐러리, 양파.

00:01:11.449 --> 00:01:14.729

나머지 샐러리하고
양파는 다 다지고 마늘도 다져요.

00:01:14.829 --> 00:01:20.420

그리고 나머지 소스 다 만드셔서
이따 지질 때 소스 만드는 건데요.

00:01:20.520 --> 00:01:24.962

지금 이제 제가 뼈를 이렇게
핏물 빠지게 물에 담가 놓고,

00:01:25.062 --> 00:01:31.249

양파하고 마늘하고 샐러리를 먼저 다질게요.
핏물 빠지는 동안에.

00:01:31.349 --> 00:01:35.813

양파가 좀 커서 저는 좀 떼고 할게요.

00:01:37.962 --> 00:01:42.426

좀 곱게 다져주시면 될 것 같아요.

00:01:52.369 --> 00:01:58.312

마찬가지로 샐러리 섬유질 제거해주시고요.

00:02:50.750 --> 00:02:51.891

25_바베큐 폭찹(Babecued pork chop)

됐고요.

00:02:51.991 --> 00:02:56.548
이제 갈비 제가 포 뜨는 것을
가르쳐 드릴게요.

00:02:56.648 --> 00:03:03.630
뼈를 중심으로 해서 곁에 있는
기름은 조금 떼 버려야 돼요.

00:03:06.936 --> 00:03:12.068
뼈를 중심으로 여러분이
이렇게 옆으로 놓고,

00:03:12.168 --> 00:03:14.240
이 부분, 여기 갈라져서 좀 그래요.

00:03:14.340 --> 00:03:18.538
그래서 이렇게 때문에 살코기를
주는 것 같아요, 시험장에서.

00:03:18.638 --> 00:03:24.026
그래서 한번 이 부위를 자르면 여기가
잘라질 것 같아요, 사실은.

00:03:24.126 --> 00:03:27.488
이 부분, 그래서 그냥
여기에서 포 뜰게요.

00:03:27.588 --> 00:03:29.820
이 부분에서.

00:03:29.920 --> 00:03:34.006
두께가 1cm라 그랬거든요.
1cm면 고기는 항상 어떻게 돼요?

00:03:34.106 --> 00:03:38.726
익으면 더 두꺼워져요.
그래서 자기가 기름마를 하셔서

00:03:38.826 --> 00:03:43.873
이 부분, 이 기름 부분을 더 떼 낼게요.

00:03:52.434 --> 00:03:55.858
원래는 뼈에서 잘라서 이렇게
한번 더 퍼줘야 하는데,

00:03:55.958 --> 00:04:00.882
이렇게 생겨서 그냥 여기서
여러분한테 제가 받을,

00:04:00.982 --> 00:04:04.553
좀 살이 붙어 있는 상태.

00:04:04.653 --> 00:04:11.075
그래서 이렇게 잘랐는데 만약에
이게 너무 두꺼우면 다시 한 번.

00:04:14.365 --> 00:04:15.862
이렇게 해서.

00:04:15.962 --> 00:04:19.352
다시 이렇게 펼쳐줘야 돼요,
이런 식으로 길게.

00:04:19.452 --> 00:04:21.526
그런데 지금 뼈 붙은 여기가 이렇게 돼서,

25_바베큐 폭찹(Babecued pork chop)

00:04:21.626 --> 00:04:23.523

지금 제가 여기서 이렇게 잘랐거든요.

00:04:23.623 --> 00:04:27.105

이렇게 받으면 좀 그럴까요?

그래서 이렇게 한 상태에서,

00:04:27.205 --> 00:04:31.051

좀 많이 두드려 줘야 돼요.

이 부분을.

00:04:32.456 --> 00:04:34.708

그래서 끝에 정리해주고요.

00:04:34.808 --> 00:04:40.167

펼쳐 놓은 거, 이렇게 펼쳐진 부분이

익으면서 이렇게 또 줄어들 경우가 있으니까

00:04:40.267 --> 00:04:44.849

이 부분을 좀 많이 다져주세요.

00:04:52.165 --> 00:04:55.918

앞, 뒤로 다.

00:05:01.304 --> 00:05:05.938

한번 제가 펼쳐볼게요.

사실은 이렇게 돼 줘야 하거든요, 이렇게.

00:05:06.038 --> 00:05:10.026

그런데 이렇게 돼 줘야 하는데,

여기가 이렇게 기름이기 때문에

00:05:10.126 --> 00:05:14.251

이럴 때는 어떻게 뭐, 바로

빠하고 살하고 붙어있기 때문에

00:05:14.351 --> 00:05:18.653

만약에 여러분이 이런 거를 받았을 때

이렇게 한다고 해도 다 감안을 해요.

00:05:18.753 --> 00:05:21.887

아니면 여기를 확 잘라내야 하잖아요?

그러면 또 뼈가 없어지잖아요.

00:05:21.987 --> 00:05:26.526

그래서 그냥 이 붙은

상태로 이렇게 해주세요.

00:05:35.997 --> 00:05:37.896

그래서 준비가 됐어요.

00:05:37.996 --> 00:05:41.243

그리고 이제 하나는 제가

살코기로 시험장에 잘 나오니까,

00:05:41.343 --> 00:05:43.773

살코기로 한번 해볼게요.

00:05:43.873 --> 00:05:50.005

밑에 여기 한 0.8cm

정도 남겨 놓고 떠 주세요.

00:05:50.105 --> 00:05:54.113

0.7cm도 괜찮아요.

이게 두꺼워서 1cm로 되니까.

00:05:54.213 --> 00:05:58.861

그런데 끝까지 가면 안 돼요.

25_바베큐 폭찹(Babecued pork chop)

끝에까지 가시면 안 되고, 다시 이렇게.

00:05:58.961 --> 00:06:00.918
그렇죠? 이 부분, 이렇게 해주고.

00:06:01.018 --> 00:06:07.417
다시 이쪽에서 또 펼칠 거예요.
이렇게 해서 두꺼우니까.

00:06:12.582 --> 00:06:15.910
이렇게, 됐죠?
이렇게 해서 길게.

00:06:16.010 --> 00:06:20.307
살을 찢을 때는 어떻게 할 거고,
여러분이 만약에 지금

00:06:20.407 --> 00:06:23.548
여기가 좀 두껍다 그러면,
이 정도 길이는 괜찮아요.

00:06:23.648 --> 00:06:27.412
두꺼우면 이제 저머내는 수밖에
없는데 너무 길잖아요.

00:06:27.512 --> 00:06:30.014
또 다시 한 번 떠 보면.

00:06:33.773 --> 00:06:36.350
이렇게, 그렇지?
이런 식으로 됩니다.

00:06:36.450 --> 00:06:40.580
그래서 한 덩어리를 주고,
2개 정도 낸다 그러면

00:06:40.680 --> 00:06:44.976
길이가 이렇게 펼쳐졌으니까
이럴 때는 여기서 잘라버리세요, 길게.

00:06:45.076 --> 00:06:47.822
이 상태로, 그래서 한번 더 떠주고.

00:06:47.922 --> 00:06:50.468
여기는 이제 제가 펼쳐 놓은 거예요,
이 자리는.

00:06:50.568 --> 00:06:54.832
그래서 다시 이렇게 펼쳐진 상태에서
막 두드려주는 거예요, 여러분이.

00:06:54.932 --> 00:06:58.687
그런데 이쪽 부분이 조금 더 두껍네요?

00:06:58.787 --> 00:07:01.688
삼줄이 있어서.

00:07:06.099 --> 00:07:10.002
겉에 있는 기름은 떼주지만 이 속에
있는 기름은 어떻게 할 수가 없어요.

00:07:10.102 --> 00:07:13.416
그래서 이런 부분.

00:07:17.630 --> 00:07:22.828
특히 여기 펼쳐진 자리.

00:07:24.880 --> 00:07:30.241

25_바베큐 폭찹(Babecued pork chop)

줄어들지 않게, 오그라들지 않게 충분히.

00:07:33.470 --> 00:07:38.528
모양이 조금, 이렇게 해서 다듬어 줄게요.

00:07:49.758 --> 00:07:53.635
이렇게 해서, 애도요.

00:08:07.180 --> 00:08:10.983
팬 좀 달궈주세요.

00:08:11.083 --> 00:08:13.224
이렇게 됐습니다.

00:08:13.324 --> 00:08:19.340
그러면 여기에 소금과 후추로
살짝 간을 좀 할게요.

00:08:31.039 --> 00:08:34.567
고기 익힐 때는 지금 우리가
스테이크나 햄버거 샌드위치,

00:08:34.667 --> 00:08:36.919
다 식용유하고 버터하고 같이 나오거든요?

00:08:37.019 --> 00:08:39.744
버터는 대부분 채소 볶을 때 사용하시고

00:08:39.844 --> 00:08:42.708
고기 구울 때는 식용유를
더 사용하는 게 좋구요.

00:08:42.808 --> 00:08:45.843
버터를 만약에 여러분이
사용하고 싶으면 아주 소량만.

00:08:45.943 --> 00:08:48.728
제가 매번 이야기한 것처럼
버터는 발효점이 낮아서

00:08:48.828 --> 00:08:52.987
열이 가해지면 금방 연기가 나면서
고기가 빨리 구운색이 나와 버려요.

00:08:53.087 --> 00:08:58.207
그래서 그런 것을 여러분이
감안하셔서 버터는,

00:08:58.307 --> 00:09:01.211
적절하게 사용하시면
될 것 같아요, 버터는.

00:09:01.311 --> 00:09:06.569
그래서 고기는 앞뒤로
다 묻혀줘요, 밀가루를.

00:09:08.216 --> 00:09:13.703
빠 있는 고기를 지금 이용하고 있습니다.

00:10:07.007 --> 00:10:12.233
다 구워졌습니다.
일단 꺼내 놓을게요.

00:10:12.333 --> 00:10:19.338
버터 좀 둘러줘서,
아까 다져 놓은 양파가 먼저 들어가든

00:10:19.438 --> 00:10:22.158

25_바베큐 폭찹(Babecued pork chop)

마늘이 먼저 들어가든 상관은 없는데,

00:10:22.258 --> 00:10:28.267

여기서 양파 들어갈게요.
양파 넣어주고요.

00:10:29.344 --> 00:10:34.800

샐러리도 넣어주고요, 마늘도 넣을게요.

00:10:34.900 --> 00:10:39.602

잘 볶은 다음에 이게 케첩입니다, 케첩.

00:10:39.702 --> 00:10:43.135

제가 현재 2스푼 정도 넣었어요.

00:10:43.235 --> 00:10:46.472

우스타 소스는 워낙 양을
조금 주니까 다 쓰세요.

00:10:46.572 --> 00:10:49.859

3mL 정도 이렇게 주니까 사용하고요.

00:10:49.959 --> 00:10:55.784

여기에 제가 물을 좀
한 반 컵 정도 넣어볼게요.

00:11:14.842 --> 00:11:18.458

한 80mL 정도 들어간 것 같아요,
80mL 정도.

00:11:18.558 --> 00:11:21.029

고기가 좀 어느 정도 잠길 정도로.

00:11:21.129 --> 00:11:23.740

여러분이 팬이 크면 좀 더
들어갈 수도 있고요.

00:11:23.840 --> 00:11:28.252

그러다보면 색깔을 낼 수가 없어요.
약간 와인색 계통?

00:11:28.352 --> 00:11:31.827

그럴 때는 이제 여러분이 케첩만
넣으면 또 붉은색이 나와요.

00:11:31.927 --> 00:11:34.818

케첩 이렇게 사용하면서 이렇게 해주고.

00:11:34.918 --> 00:11:39.826

여기에 이제 황설탕 들어가요.
황설탕도 넣어주고요.

00:11:41.714 --> 00:11:45.555

핫소스 들어가고요.

00:11:46.514 --> 00:11:49.799

이때도 소금 약간 넣어주고요.

00:11:49.899 --> 00:11:53.278

후추 조금 들어갈게요.
아까 고기에도 소금, 후추 밑간 했는데

00:11:53.378 --> 00:11:56.255

애도 소스니까 또다시 들어갑니다.

00:11:56.355 --> 00:12:01.207

그리고 나서 아까 익혀 놓은 거
여기에서 다시 한 번 졸여주는 것처럼

25_바베큐 폭찹(Babecued pork chop)

00:12:01.307 --> 00:12:05.812

이 소스에 하는데 이제,
보통 집에서 할 때는

00:12:05.912 --> 00:12:10.746

좀 돈까스 소스 이런 거
사용하시면 더 맛있죠.

00:12:14.180 --> 00:12:19.497

끼얌어 줘가면서 은근히 졸입니다.

00:12:22.522 --> 00:12:26.308

지금 다 들어갔어요.
월계수 잎 좀 넣어주고요.

00:12:26.408 --> 00:12:30.917

레몬즙도 좀 넣어줄게요.

00:12:42.032 --> 00:12:47.914

줄이면서 이제 식초를 조금
넣어주는데 케첩의 신맛이 있어요.

00:12:48.014 --> 00:12:52.327

그래서 여러분이 꼭 식초 넣었다 안 넣었다
그런 거로 떨어지는 건 아닌데,

00:12:52.427 --> 00:12:55.602

그래도 약간 누린내가,
식초 조금 넣어주면 없어져요.

00:12:55.702 --> 00:12:57.510

살짝 넣어주고요.

00:12:57.610 --> 00:13:00.712

케첩에도 이미 신맛이 있어서
여러분이 식초 안 넣었다고

00:13:00.812 --> 00:13:05.298

떨어지는 거 아니니까 여러분이 적절하게
조금 사용할 수 있으면 하시고

00:13:05.398 --> 00:13:11.541

아니어도 여기에서 신맛이 나니까
그렇게 걱정 안 하셔도 돼요.

00:13:20.008 --> 00:13:24.813

월계수 잎 꺼내주시고요.

00:14:03.807 --> 00:14:08.116

소스가 시험장에서는
우스타 소스를 너무 조금 줘서

00:14:08.216 --> 00:14:13.591

약간 붉은 색의 케첩만 들어가 있고,
우스타 소스는 3mL 이 정도뿐이 안 줘서

00:14:13.691 --> 00:14:18.274

여러분이 원하는 그런 색이 아니라
약간 붉은 색이 나올 수 있어요.

00:14:18.374 --> 00:14:23.902

그건 뭐 어쩔 수 없는 거니까,
그 대신에 약간 물 같은 거 잘 잡아주셔서

00:14:24.002 --> 00:14:29.532

충분히 줄이면서 자꾸 끼얌어주면서
여러분이 윤기를 내보세요.

25_바베큐 품잡(Babecued pork chop)

00:14:35.098 --> 00:14:39.252

이렇게 해서 바베큐품잡이 완성이 되었습니다.

00:14:39.352 --> 00:14:42.704

여러분 수고하셨습니다.