

28_치킨커틀릿(Chicken cutlet)

WEBVTT

00:00:34.629 --> 00:00:41.520
지금 닭은 이렇게 한번 잘라주고요.

00:00:41.620 --> 00:00:45.751
이 부분은 필요 없어요.
이 부분 튀기지 마세요.

00:00:45.851 --> 00:00:51.002
시험장에서 이 부분도 막 튀겨 내는데
이 부분은 필요가 없습니다.

00:00:51.102 --> 00:00:55.816
그리고 이쪽 부분이 지금
가슴살 있는 부분입니다.

00:00:55.916 --> 00:01:02.705
가슴살 부분 칼끝을 이용해서
이렇게 살살 넣어주세요.

00:01:20.392 --> 00:01:25.762
껍질은 제거하지는 않지만 껍질이
떨어지면 어쩔 수 없어요.

00:01:25.862 --> 00:01:32.012
그 대신에 기름은 제거하셔야 돼요.
기름 부분은.

00:01:35.679 --> 00:01:36.913
됐고요.

00:01:37.013 --> 00:01:42.406
이 부분을 여러분이 이렇게 길게
뜨는 분도 있어요, 크게.

00:01:42.506 --> 00:01:45.764
그런데 그렇게 자신이 없으면
잘라서 하셔도 괜찮아요.

00:01:45.864 --> 00:01:50.594
그런데 다리 부분을 이렇게
길게 뜰 경우에는,

00:01:50.694 --> 00:01:56.904
그런데 나중에 길게 떼을 때
이 구부러지는 부분이 좀 조심하셔야 돼요.

00:01:57.004 --> 00:02:06.622
그래서 끝에, 애도 다
이런 부분으로 잘라주면서.

00:02:06.722 --> 00:02:11.537
이 마디 부분은 이렇게 돌려가면서
이 부분을 잘라내셔야 돼요.

00:02:11.637 --> 00:02:14.470
이렇게.

00:02:15.818 --> 00:02:22.364
힘줄이 있는데 애가 그래도 삼계닭이라
그렇게 막 억세지는 않으니까

00:02:22.464 --> 00:02:26.228
여러분이 손 조심하셔서
이렇게 자르시면 돼요.

00:02:26.328 --> 00:02:33.985

28_치킨커틀릿(Chicken cutlet)

그래서 지금 여기가 떨어졌거든요.
떨어졌으니까 이렇게 다시 한 번 살만.

00:02:45.294 --> 00:02:50.581
이렇게 떨어지죠? 이 부분.

00:02:50.681 --> 00:02:56.388
이렇게 하시다가 다시.

00:03:08.665 --> 00:03:16.871
원래 이렇게 하실 때는 이 마디를 잘라내셔서
좀 큰 닭은 다리 부분만 이렇게 하면 되는데

00:03:16.971 --> 00:03:24.805
이 부분은 제가 위에까지 썼거든요.
그래서 다시 위에 부분.

00:04:00.689 --> 00:04:02.892
이렇게 발라졌어요.

00:04:02.992 --> 00:04:07.104
이게 지금 다리부터
허벅지살까지 연결된 부분인데,

00:04:07.204 --> 00:04:09.682
여기가 아까 관절이 있던 부분이에요.

00:04:09.782 --> 00:04:12.920
그 부분을 계속 많이
힘줄을 끊어주지 않으면

00:04:13.020 --> 00:04:15.270
나중에 튀겼을 때 이렇게 오그라들어요.

00:04:15.370 --> 00:04:19.630
그래서 여러분이 이 안에
있는 힘줄 다 빼주시면서,

00:04:19.730 --> 00:04:25.612
그 부분을 좀 잘 칼집을 넣어주시고
두드려 주시고 그러세요.

00:04:25.639 --> 00:04:28.340
이렇게 해서.

00:04:38.081 --> 00:04:44.996
지금 껍질 부분은 살리고 있거든요.
기름 부분만 제거해주시고.

00:04:45.096 --> 00:04:50.963
아까 이 다리에 붙어있던 힘줄이에요.
이 부분 조금 다 빼주시는데,

00:04:51.063 --> 00:04:59.686
좀 미끄러워요. 여러분이
만질 때 좀 미끄러워서.

00:04:59.786 --> 00:05:03.550
이렇게 다.

00:05:12.956 --> 00:05:20.439
다리에 있는 힘줄을 다 제거하고 있어요.
이 부분.

00:06:33.208 --> 00:06:38.871
앞뒤로 잘 이렇게, 이런 부분.

00:06:55.839 --> 00:07:03.636

28_치킨커틀릿(Chicken cutlet)

그리고 가슴살 부분은 두껍잖아요?
포를 떠서 펼칠 거예요.

00:07:34.375 --> 00:07:37.864
이렇게 해서.

00:08:13.038 --> 00:08:18.594
그리고 가슴살 부분하고
닭다리살 부분입니다.

00:08:18.694 --> 00:08:25.690
여기에 이제 여러분이 소금하고
후춧가루를 좀 뿌려주세요.

00:08:25.790 --> 00:08:28.563
소금.

00:08:32.916 --> 00:08:36.406
후춧가루.

00:08:39.842 --> 00:08:43.706
치킨커틀릿 할 식용유 올려놓을게요.

00:08:43.806 --> 00:08:49.653
올려놓고 기름 올려지는 동안에
아까 커틀릿 손질을 했는데

00:08:49.753 --> 00:08:54.130
여러분이 요구사항에 두께가 1cm가
되게 하시오, 그랬거든요.

00:08:54.230 --> 00:08:57.145
그런데 제가 1cm가 안 되게
지금 포를 떠 준 이유가

00:08:57.245 --> 00:09:02.004
나중에 0.7이 되면 밀가루 입히고
빵가루 입히면 두꺼워지잖아요?

00:09:02.104 --> 00:09:07.100
그래서 좀 얇게 핀 겁니다. 그래서
두꺼운 부분은 여러분이 펼치시면 돼요.

00:09:07.200 --> 00:09:12.260
요구사항에서 하라고 한 대로
두께가 1cm가 나오게 해주고.

00:09:12.360 --> 00:09:17.174
이제 달걀을 먼저 풀고요.

00:09:31.056 --> 00:09:34.122
달걀 잘 풀어놨습니다.

00:09:34.222 --> 00:09:38.418
그리고 이제 여러분이 이렇게
빵가루를 묻힐건데,

00:09:38.518 --> 00:09:43.321
치킨커틀릿에서 가장 중요한 겁니다.
이게 여러분이 빵가루를 보면,

00:09:43.421 --> 00:09:47.228
이렇게 바짝 말라있어요.
이렇게 바짝 말라있는데,

00:09:47.328 --> 00:09:51.906
애를 그냥 묻혀서 바로 튀기면
빵가루가 너무 건조돼 있어서

28_치킨커틀릿(Chicken cutlet)

00:09:52.006 --> 00:09:57.074
바로 색이 나면서 타요. 타니까 사람들은
거의 익히지도 않고 바로 나오거든요.

00:09:57.174 --> 00:10:01.274
그러면 어떻게 해요? 빵가루만
타고 속 고기가 안 익기 때문에

00:10:01.374 --> 00:10:05.182
여러분이 여기에 뭘 해야 하나면
빵가루에 수분을 줘야 돼요.

00:10:05.282 --> 00:10:08.034
그런데 수분을 주는데 우리가
스프레이가 없으니까

00:10:08.134 --> 00:10:15.449
그냥 물을 좀 줘서 약간 눅눅하게 만들어줘야
고기를 속까지 잘 익힐 수 있거든요.

00:10:15.549 --> 00:10:21.823
이 사항을 좀 잘 하시면 여러분이
고기를 색깔도 자연스럽게 내고,

00:10:21.923 --> 00:10:26.429
타지 않게끔 해줄 거예요.

00:10:31.300 --> 00:10:40.574
그래서 약간 이렇게 만져보면 눅눅한
상태, 이런 상태로 해주시면 돼요.

00:10:41.954 --> 00:10:56.278
조금 더 이렇게 해서, 됐습니다.

00:11:02.660 --> 00:11:04.467
이걸 써야 될 것 같아요.

00:11:04.567 --> 00:11:10.276
이제 여기에 밀가루를 좀 묻혀주시고.

00:11:37.126 --> 00:11:45.431
밀가루 묻힌 닭살에 이제 이렇게 해서.

00:11:56.057 --> 00:12:00.110
다시.

00:12:27.531 --> 00:12:32.615
기름을 아까 조금 전부터
올려놨으니까 한번 확인해볼게요.

00:12:32.715 --> 00:12:35.989
처음에 튀기는 거는 150도 정도.

00:12:36.089 --> 00:12:43.690
이제 보통 깊은 기름에서 튀길 때는
여러분이 이런 빵가루나 소금을 이용해서

00:12:43.790 --> 00:12:46.865
바로 떠오르면 170도 이 정도 되고요.

00:12:46.965 --> 00:12:51.148
주춤하고 떠오르면 150도,
중간 갔다 떠오르면 160도인데.

00:12:51.248 --> 00:12:57.430
지금 기름이 굉장히 이렇게 날아보니까
바로 기포가 생겨서 꽤 높은 온도예요.

28_치킨커틀릿(Chicken cutlet)

00:12:57.530 --> 00:13:03.793
그래서 이제 기다릴 시간이
없으니까 여러분이 있는 기름을,

00:13:03.893 --> 00:13:06.711
시험장에서는 기름 이렇게
한 통씩 줘요, 여러분한테.

00:13:06.811 --> 00:13:11.391
조금 차가운 기름을 섞어서 우리가
거기서 기다릴 시간이 없잖아요.

00:13:11.491 --> 00:13:19.319
그래서 찬 기름을 섞어서 온도를
좀 다운시켜서 넣어주면 될 것 같아요.

00:14:04.026 --> 00:14:12.103
아까 150정도에서 시작했기 때문에
제가 온도를 좀 높이기 위해서

00:14:12.203 --> 00:14:17.466
제가 불을 좀 세게 키우고 있거든요?

00:14:32.653 --> 00:14:37.190
색이 예쁘게 잘 나왔죠?

00:14:37.290 --> 00:14:42.620
빵가루를 계속 누르면 이렇게,
약간 나중에 여러분이 보면

00:14:42.720 --> 00:14:50.526
이렇게 뭉쳐져 나오는 것처럼 보이니까
누를 때 계속 많이 누르지 마세요.

00:14:57.807 --> 00:15:03.147
튀김 색깔은 튀겨 나와서도 자체 열로
색이 더 진해져요.

00:15:03.247 --> 00:15:06.832
그래서 너무 색깔이 진할 때
꺼내지 마시고요.

00:15:06.932 --> 00:15:10.973
이렇게 황금색 계통의 색깔이
나오면 꺼내주시면 돼요.

00:15:11.073 --> 00:15:14.185
기름종이는 여러분이 거기서 준다고 했는데,

00:15:14.285 --> 00:15:19.299
보통 자기가 키친타월 이용해서서
사용하셔도 상관없습니다.

00:15:19.399 --> 00:15:25.110
그리고 사용한 기름은 보통 비우는
장소를 가르쳐 줄 거예요.

00:15:25.210 --> 00:15:28.795
그러면 여러분이 그 비우는
장소에 버리시고,

00:15:28.895 --> 00:15:31.042
아니면 이렇게 걸으러
다니는 경우도 있어요.

00:15:31.142 --> 00:15:35.343
그때그때 시험장마다 다르니까

28_치킨커틀릿(Chicken cutlet)

기름 여러분이 갖고 있다가

00:15:35.443 --> 00:15:40.650
그때 버리는 곳에 잘 버려주시면
될 것 같아요.

00:15:40.750 --> 00:15:44.506
우리가 여러분, 요구사항에
보면 딥프라이라고 그랬는데,

00:15:44.606 --> 00:15:48.090
그냥 충분한 기름에 튀긴다고
생각하시면 되고요.

00:15:48.190 --> 00:15:53.968
저는 제가 이렇게 팬을 썼지만
여러분이 작은, 깊지 않은 팬에

00:15:54.068 --> 00:15:58.292
튀김을 할 때는 굉장히 조심해야 할 게,
기름양이 깊지 않으면

00:15:58.392 --> 00:16:00.681
금세 들어가자마자 색이 나올 수가 있어요.

00:16:00.781 --> 00:16:03.752
그리고 온도가 올랐다 내렸다 하는
기폭이 굉장히 심해요.

00:16:03.852 --> 00:16:08.624
조금 내리면 또 바로 내려가고, 온도를
또 높이면 굉장히 빨리 올라가고 그래서

00:16:08.724 --> 00:16:13.073
여러분 되도록이면 좀 깊은
팬에 튀겨주는 게 좋습니다.

00:16:13.173 --> 00:16:17.411
그래서 만약에 이렇게 낮은 팬에
기름을 튀길 때는 자기가 조심스럽게

00:16:17.511 --> 00:16:19.330
기름을 낮은 온도에서부터 튀기면서,

00:16:19.430 --> 00:16:22.455
서서히 기름 온도를 올려주시면
좋을 것 같아요.

00:16:22.555 --> 00:16:28.269
그리고 제가 이렇게 튀겼을 때 아까
닭다리살 부분, 이쪽이 약간 껍질 있는 쪽.

00:16:28.369 --> 00:16:31.733
아니면 이 안쪽이 이렇게
피멍이 든 경우가 있어요.

00:16:31.833 --> 00:16:36.842
여러분이 보셔서 내는 방향은 어쨌든
깔끔한 쪽으로 내시면 돼요.

00:16:36.942 --> 00:16:39.873
그래서 두 쪽을 내도 되고 큰 거
한 쪽을 내도 되는데

00:16:39.973 --> 00:16:50.039
부분이 두 부위가 나왔으니까
저는 두 쪽을 다 제시 할게요.