

29_치킨알라킹(Chicken a' la king)

WEBVTT

00:00:33.544 --> 00:00:40.816

닭은 뼈가 나와야 하니까 여러분이 손질할 때
이 전체를 다 갖고 가려면 정신이 없어요.

00:00:40.916 --> 00:00:46.883

그래서 잘라낼 건 잘라내시면서 이 마디를
이렇게 잘라주면 기본적으로 이렇게 잘립니다.

00:00:46.983 --> 00:00:52.614

그리고 다 이 고기를 사용하지 않으니까
자기가 필요한 만큼만 쓰세요.

00:00:52.714 --> 00:01:00.151

필요한 만큼만 이런 관절을 이용하면 여러분이
힘을 주지 않고도 자를 수가 있어요.

00:01:03.380 --> 00:01:10.139

그래서 여기 마디 여러분이 잘라보셔서
잘 안 되면 꺾어보면 돼요.

00:01:10.239 --> 00:01:17.153

그러면 관절 쪽은 다 꺾입니다.
그래서 잘라줬어요.

00:01:24.451 --> 00:01:27.808

닭가슴살 쪽을 좀 사용하시면
좋을 것 같아요.

00:01:27.908 --> 00:01:31.947

여러분이 닭가슴살 쪽.

00:01:36.448 --> 00:01:45.828

이제 물 좀 올려서 한번 살짝 뼈를 데쳐낼
물을, 끓는 물에 여러분이 지금 올려주시고요.

00:01:45.928 --> 00:01:49.216

이제 이 부분은 버릴게요.
버려주시고.

00:01:49.316 --> 00:01:54.144

저번에 우리 한번 치킨커틀릿
할 때 이용한 것처럼,

00:01:54.244 --> 00:02:00.514

끝에 돌려가면서 이쪽 이렇게 잘라주세요.

00:02:00.614 --> 00:02:02.735

그리고 한번.

00:02:29.517 --> 00:02:35.445

이 부분은 다 이렇게 힘줄 부분.

00:02:44.365 --> 00:02:49.714

물에 살짝 데쳐낼게요.

00:02:57.047 --> 00:03:00.922

그래서 잘랐어요.
뼈 부분이거든요?

00:03:01.022 --> 00:03:03.012

물 한번 버려주시고요.

00:03:03.112 --> 00:03:06.739

이제 육수내는 거는 원래
찬물 붓고 끓이는 거예요.

29_치킨알라킹(Chicken a' la king)

00:03:06.839 --> 00:03:12.953

육수는 우리가 가정에서도 가정 요리
할 때 항상 뼈로 뼈국물을 낸다,

00:03:13.053 --> 00:03:16.374

뭐 할 때는 한번 데쳐내잖아요?
핏물 빼고 데쳐내고,

00:03:16.474 --> 00:03:19.452

다시 할 때는 내가 그 국물을
먹을 거면 찬물부터예요.

00:03:19.552 --> 00:03:22.637

나 국물 안 먹을거다 그러면
항상 우리가 고기 같은 것도

00:03:22.737 --> 00:03:25.603

끓는 물에 들어가서 육즙이
빠져나오지 않게 하는 거고.

00:03:25.703 --> 00:03:30.385

지금 애는 우리가 치킨 육수를 사용할 거니까,
찬물부터 사용하는데

00:03:30.485 --> 00:03:35.093

뼈를 이제 우리가 다 순진하게 애를 다
뼈를 발라서 넣는 거는 어떻게 돼요?

00:03:35.193 --> 00:03:39.811

뼈 바르다 시간 다 가요. 그래서 적당하게
뼈를 이용해서 육수를 내라고 했으면

00:03:39.911 --> 00:03:42.269

나오는 뼈를 갖고 육수를 내주는 거예요.

00:03:42.369 --> 00:03:44.802

그래서 그런 개념을 여러분이
조금 이해를 하셔야지

00:03:44.902 --> 00:03:47.750

저 뼈 왜 다 사용하지 않나
이렇게 생각하면 안 됩니다.

00:03:47.850 --> 00:03:51.119

그래서 뼈를 넣어주고, 자기가
뭔가 다 하고, 또 하고

00:03:51.219 --> 00:03:55.204

뭘 다하고 하면 여러분이 주어진
시간에 거의 제출 못해서,

00:03:55.304 --> 00:03:59.854

미완성 처리가 많이 와요. 그래서
지금 제가 닭뼈를 넣었으니까

00:03:59.954 --> 00:04:05.047

여기에 부케가르니가 들어가요.
부케가르니가.

00:04:09.338 --> 00:04:10.492

그래서 애 끓여주시고.

00:04:10.592 --> 00:04:14.956

여기에서 지금 여러분이 양파를
썰고 남아서 양파 짜투리가 있다,

00:04:15.056 --> 00:04:19.413

넣어서 문제될 게 없어요. 왜냐하면

29_치킨알라킹(Chicken a' la king)

치킨알라킹에 이미 양파가 있기 때문에,

00:04:19.513 --> 00:04:22.462

없는 재료를 넣는 게 문제지
내가 있는 재료를,

00:04:22.562 --> 00:04:27.538

육수 만들 때 양파 넣으면 괜찮잖아요?
냄새 제거도 되고.

00:04:27.638 --> 00:04:30.758

항상 육수 만들 때는 또
뚜껑을 열고 끓이셔야 돼요.

00:04:30.858 --> 00:04:33.446

내가 익혀서 이거 먹을 것도
아닌데, 뚜껑 덮을 거는 아니고요.

00:04:33.546 --> 00:04:36.206

뚜껑을 열고 끓여주면 감독들이 지나다니면서

00:04:36.306 --> 00:04:38.937

뼈를 넣고 하고 있네?
잘 하고 있네, 이렇게 하죠.

00:04:39.037 --> 00:04:41.394

그런데 예전에는 고기로만 했었어요.

00:04:41.494 --> 00:04:44.254

그러니까 자주 바뀌어요.
이게 너무 자주 바뀌니까,

00:04:44.354 --> 00:04:47.866

저희 강의하는 사람이나 책 쓰는
사람들은 좀 굉장하 그래요.

00:04:47.966 --> 00:04:51.928

그래서 매번 이게 조금 말도
바뀌고, 어떤 과정도 바뀌고 그래서

00:04:52.028 --> 00:04:56.260

여러분이 그때 그때, 어떤 경우가 있냐면,
제가 지금 잠깐 말하고 넘어가자면

00:04:56.360 --> 00:05:01.440

항상 내년에 바뀔 거는 2012년도에
이미 공단 홈페이지에 떠요.

00:05:01.540 --> 00:05:05.078

다음에는 양식이 어떻게 바뀐다,
한식이 어떻게 바뀐다,

00:05:05.178 --> 00:05:06.741

이렇게 바뀌는 내용이 될 겁니다.

00:05:06.841 --> 00:05:11.028

중간에 바뀌는 건 없어요, 중간에.
그래서 여러분이 혹시라도 만약에,

00:05:11.128 --> 00:05:15.761

해를 바꿔가면서 공부를 할 것 같으면
연말에, 한 11월이나 12월 초쯤,

00:05:15.861 --> 00:05:20.598

큐넷, 홈페이지에 들어가서
참고하시면 좋을 것 같아요.

00:05:20.698 --> 00:05:26.586

29_치킨알라킹(Chicken a' la king)

여기에 들어가는 치킨알라킹에는
어떤 닭요리든지 기름은 제거하지만

00:05:26.686 --> 00:05:30.900
껍질은 제거하는 경우는 별로 없어요.
껍질은 떨어지면 어쩔 수 없고요.

00:05:31.000 --> 00:05:36.498
그리고 오늘 치킨알라킹에 들어가는 채소 크기는
사방 1.8cm, 1.8cm예요.

00:05:36.598 --> 00:05:39.881
사방이 아니라 가로, 세로가.
그래서 1.8cm, 1.8cm이기 때문에

00:05:39.981 --> 00:05:43.728
닭고기는 좀 줄어들었으니까 한
2cm, 2cm로 썰으시면 돼요.

00:05:43.828 --> 00:05:47.322
그래서 이렇게 썰어서 빨리
빨리 손질을 할 건데

00:05:47.422 --> 00:05:50.421
지금 육수 끓이는 동안에
제가 이거 썰게요.

00:05:50.521 --> 00:05:53.454
썰다가 육수 다 끓으면 또
건져가시면 하면 돼요.

00:05:53.554 --> 00:05:58.064
다 썰고, 육수 내리고 하는 게
아니라 불은 수시로 적절하게,

00:05:58.164 --> 00:06:04.639
여러분이 사용하시면서 해야
시간 안에 제출할 수 있습니다.

00:06:04.739 --> 00:06:07.097
떨어지는 껍질은 어쩔 수 없고요.

00:06:07.197 --> 00:06:15.552
그런데 애를 작게 썰다보면 거의 다 껍질
부분은 또 제거가 된다고 볼 수 있어요.

00:06:21.459 --> 00:06:26.568
거의 시험에는 1인분 기준이기 때문에
양이 그렇게 많지는 않아요.

00:06:26.668 --> 00:06:33.395
또 양이 조금 생각보다 많이 나온 거는
여러분이 표시나지 않게 적절하게

00:06:33.495 --> 00:06:40.538
좀 사용하는 것도, 사용하시고 남는 거는
빨리 버리는 곳에 버려주시면 되는데

00:06:40.638 --> 00:06:45.048
어떤 사람들은 또 너무 많이 버려서
다른 사람보다 양이 좀 적게 나오면

00:06:45.148 --> 00:06:48.124
또 의심 받을 수도 있죠.

00:07:13.578 --> 00:07:21.423
여러분, 이런 거 하다가 손을 베이면
바깥에서는 손 베이면 떨어진다고 그러는데

29_치킨알라킹(Chicken a' la king)

00:07:21.523 --> 00:07:24.827

기능사 시험에서는 손 베이는 것 같고
떨어지지는 않아요.

00:07:24.927 --> 00:07:29.174

그런데 혹시라도 여러분이 손을
다치시면서 바로 감독 선생님들이

00:07:29.274 --> 00:07:34.596

옆에 지나다닐 때 자기가 다쳤다는 이야기를
하고 처치를 받아서 하시면 되는데

00:07:34.696 --> 00:07:38.103

어떤 분은 또 밖에서 손 다치면
떨어진다고 이러니까,

00:07:38.203 --> 00:07:40.931

손을 구부리고 하는 사람이 있어요.
피가 나는데도.

00:07:41.031 --> 00:07:44.821

피가 음식에 묻는 게 더 문제지
그 손을 구부린다고 해서

00:07:44.921 --> 00:07:47.463

그게 안 보이는 게 아닌데
그렇게 숨기려고 하더라고요.

00:07:47.563 --> 00:07:51.549

그냥 여러분이 편하게
"제가 손을 다쳤습니다, 처치해주세요"

00:07:51.649 --> 00:07:56.720

그러면 다 친절하게 해주니까 그런 거에 대해서
그렇게 걱정 안 하셔도 돼요.

00:07:56.820 --> 00:08:01.759

아무래도 긴장하다 보니까 조금
손을 베이는 사람들이 많더라고요.

00:08:01.859 --> 00:08:06.873

그래서 닭은 다 손질이 됐는데
하다 보니까 육수가 다 됐습니다.

00:08:06.973 --> 00:08:11.594

그럼 제가 육수를 한번 걸러볼게요.

00:08:17.671 --> 00:08:25.855

뼈는 이렇게 건져내고요.
불편하니까 부케가르니도 건져내고요.

00:08:33.461 --> 00:08:39.167

화이트 루 만들 때 사용할 거니까 미리
만들어서 이렇게 식혀 놓는 게 좋습니다.

00:08:39.267 --> 00:08:41.079

이렇게 해서.

00:08:41.179 --> 00:08:47.520

닭을 씻으니까 제가 도마를 좀 바꿔서
치킨알라킹에 채소부터 준비할게요.

00:08:47.620 --> 00:08:51.141

여기 안에 이렇게 제거해주시고.

00:08:51.241 --> 00:08:57.431

지금 사방 1.8cm잡아요?

29_치킨알라킹(Chicken a' la king)

그래서 다시.

00:08:57.531 --> 00:09:06.236
약간 2cm가 안 나오는 cm입니다.
2cm가 조금 부족한.

00:09:09.996 --> 00:09:16.348
하얀 살 부분은 제거해주시고.
너무 두꺼운 부분은 살짝 이렇게 해서.

00:09:16.448 --> 00:09:21.943
가로, 세로가 사방으로 1.8cm 나오게.

00:09:46.947 --> 00:09:53.061
양파도 매번 하는 것처럼 이렇게 벗겨내고,
그래야 크기가 일정하게 나오니까

00:09:53.161 --> 00:09:56.506
이렇게 다시.

00:11:08.906 --> 00:11:15.158
양송이는 기둥이 긴 거는
약간 이렇게 짧게 잘라주고.

00:11:15.258 --> 00:11:22.555
이 껍질, 껍질을 이렇게 깨끗하게
벗겨주시면 좋을 것 같아요.

00:11:38.939 --> 00:11:45.677
이렇게 다시 하나 하고,
제가 설명 들어갈게요.

00:12:00.587 --> 00:12:06.123
기둥은 좀 짧게 잘라주시고.
이거 써는 방법은 여러분이 슬라이스,

00:12:06.223 --> 00:12:09.980
이렇게 그냥 슬라이스하면 너무
크니까 이렇게 뚫히세요.

00:12:10.080 --> 00:12:16.436
뚫혀서 또 작으면 2등분 해도 되지만,
너무 크다 그러면 이렇게 잘라주시면 돼요.

00:12:16.536 --> 00:12:19.335
이 크기를 이런 식으로 다시.

00:12:19.435 --> 00:12:22.340
저는 애가 조금 커서 이렇게
3등분으로 했어요.

00:12:22.440 --> 00:12:25.523
여러분은 너무 큰 거 찢다 그러면
4등분 할 수도 있겠죠.

00:12:25.623 --> 00:12:31.247
그런데 애를 1.8cm
비슷하게 맞춰주시면.

00:12:48.538 --> 00:12:53.412
치킨알라킹 하는 동안에
샐러드 부케 만들게요.

00:12:53.512 --> 00:12:56.782
이렇게 다 준비가 됐습니다.

00:12:56.882 --> 00:13:01.344
지금 닭고기가 생이잖아요? 예전에는

29_치킨알라킹(Chicken a' la king)

애를 데쳐서 육수를 사용했는데,

00:13:01.444 --> 00:13:05.144
지금은 닭 뼈를 이용하기 때문에
그래도 애를 한번 데쳐줘야 돼요.

00:13:05.244 --> 00:13:08.988
끓는 물에 넣어서서.

00:13:26.287 --> 00:13:29.988
데쳤습니다.

00:13:34.951 --> 00:13:44.755
그리고 버터를 넣어서 이 채소들을
살짝 살짝 볶아낼 겁니다.

00:13:46.509 --> 00:13:50.095
따로 따로 볶지 않고요.
순서대로 볶아내도 상관없어요.

00:13:50.122 --> 00:13:54.381
양식에서는 대부분 베이컨이나 양파가
먼저 들어가서 볶아지니까,

00:13:54.554 --> 00:13:58.865
볶아 주는데 여러분 볶을 때
누가 옆에 서 있지 않아요.

00:13:58.965 --> 00:14:02.582
여러분이 과정을 좀 깨끗이
잘 볶아내나 않나,

00:14:02.682 --> 00:14:07.147
루를 깨끗이 잘 했나, 재료를
잘 익혔나 이런 것을 보기 때문에,

00:14:07.247 --> 00:14:14.154
여러분이 이제 이거 순서에 대해서
너무 그렇게 고민 안 하셔도 돼요.

00:14:14.254 --> 00:14:21.703
색깔이 누렇게는 볶지 않으시고요.
이렇게 버터에서 살짝 볶았어요.

00:14:21.803 --> 00:14:23.436
이렇게 준비가 됐습니다.

00:14:23.536 --> 00:14:28.980
준비가 됐으면 이제 화이트 루를 만들 겁니다.

00:14:34.143 --> 00:14:37.111
색깔나지 않게 해주시고.

00:14:37.211 --> 00:14:43.296
제가 매번 설명했죠? 버터가 녹으면 자기가
밀가루를 무조건 많이 넣고 하지 마시고요.

00:14:43.396 --> 00:14:53.698
적절하게 넣어보고, 만약에 약간 농도가 묽으면
그때 밀가루를 더 넣으셔도 상관 없습니다.

00:15:03.576 --> 00:15:08.643
지금 아까 치킨 육수 만든 거
조금씩 넣어서 풀을 게요.

00:15:08.743 --> 00:15:12.980
오늘 우유가 있으니까 우유는 이따
생크림하고 농도 맞출 때 쓰고요.

29_치킨알라킹(Chicken a' la king)

00:15:13.080 --> 00:15:17.741
이때는 풀어줄 때는 치킨 육수를
사용하셔서 명물 없이,

00:15:17.841 --> 00:15:21.696
애는 체에 거를 수 없으니까
명물이 안 생기게 하려면

00:15:21.723 --> 00:15:26.500
육수를 조금씩 넣어가면서 풀으셔야 돼요.

00:15:26.673 --> 00:15:29.850
제가 매번 이야기죠?
꼭 불 위에서 안 하셔도 된다고요.

00:15:29.950 --> 00:15:34.788
양이 적을 때는 불에서 하다보면
잘못하면 누를 수가 있어요.

00:15:34.888 --> 00:15:42.159
팬을 자기 앞으로 끌어 당겨 놓고.

00:16:16.720 --> 00:16:21.287
루는 처음에는 묽은 것 같아도요.
끓이면 다시 되쳐요.

00:16:21.387 --> 00:16:23.801
이렇게 해서 잘 풀었어요.

00:16:23.901 --> 00:16:31.366
잘 풀어주면 불 위에 올려놓고요.
이 재료를 다 넣어서 끓이시면 돼요.

00:16:33.855 --> 00:16:40.127
그래서 이제 우유가 150mL정도
줬으니까 여러분이 지금 넣으셔서

00:16:40.227 --> 00:16:45.841
조금 넣고 나중에 내기 직전에
또 다시 농도 맞출 거예요.

00:16:48.206 --> 00:16:52.120
이렇게 불 약하게 해서 냅니다.

00:16:52.220 --> 00:16:56.162
그리고 가끔 저어줘야 합니다, 이거.

00:16:56.262 --> 00:17:02.455
거의 다 끓였네요. 여기에 농도를
제가 우유로 맞춥니다, 우유.

00:17:02.555 --> 00:17:09.988
그래서 농도 맞춰주고요.
소금 간 들어갈게요.

00:17:20.430 --> 00:17:24.336
그리고 생크림.

00:17:31.336 --> 00:17:37.886
끝났습니다.
담아볼게요.