WEBVTT

00:00:33.253 --> 00:00:37.173
햄버거 샌드위치에 들어가는
양상추 물에 담가주고요.

00:00:37.273 --> 00:00:44.005
그래서 지금 이제 양파 링으로 썰어서
링으로 자체 하나를 들어가고,

00:00:44.105 --> 00:00:47.960
나머지 재료는 다져서 햄버거
고기 속에 집어넣을 거예요.

00:00:48.060 --> 00:00:51.080
그래서 여러분이 일단은
이렇게 한번 썰어보세요.

00:00:51.180 --> 00:00:53.746
이렇게 썰어주셔서.

00:00:53.846 --> 00:00:59.529
두께를 0.5Cm로 하시오, 그랬거든요.
0.5Cm인데.

00:00:59.629 --> 00:01:03.269
이 0.5Cm 써는 게
우리가 조금 어렵죠.

00:01:03.369 --> 00:01:05.638
우리가 비엘티 샌드위치
할 때도 마찬가지였지만

00:01:05.738 --> 00:01:10.322
이렇게 0.5Cm를 맞춰주는데
여러분이 이렇게 한 번에 썰면

00:01:10.422 --> 00:01:13.556
밑에 가서 또 Cm가
다르게 나올 수 있어요.

00:01:13.656 --> 00:01:17.402
그래서 살살살 한번 0.5Cm가 되게,

00:01:17.502 --> 00:01:22.936
이렇게 살짝 금을 긋는다고
생각하고 한번 해보세요.

00:01:39.973 --> 00:01:42.040
칼집만 들어갔어요.

00:01:42.140 --> 00:01:49.423
그러면 뉘어서 다시 이렇게
썰어주시면 될 것 같아요.

00:01:58.818 --> 00:02:03.188
이렇게 해서 딱 떨어졌습니다.

00:02:03.288 --> 00:02:06.957
이제 만약에 햄버거 크기에
따라서 얘를 뺄 수도 있는데

00:02:07.057 --> 00:02:09.816
이 상태면 된 것 같아요.
이렇게 만들어주고.

00:02:09.916 --> 00:02:17.248
여기에 소금을 살짝 뿌려서 간을 해도 돼요.

소금 살짝 뿌려서 해주시고.

00:02:17.348 --> 00:02:23.461
이거는 이제 다질 겁니다.
다지는데 여러분이 빵 크기가 그렇게 뭐.

00:02:23.561 --> 00:02:29.163
하나 크기예요. 1인분, 하나 크기기 때문에
적당히 다져주시면 돼요.

00:02:29.263 --> 00:02:34.477
얘는 너무 많으면 지금 현재는
이 양도 햄버거 고기에 비해서

00:02:34.577 --> 00:02:37.979
양파가 좀 많은 편에 속하네요.

00:02:39.641 --> 00:02:46.022
겉껍질이 이렇게 막이 있으면 손이
위험하니까 겉에 거 제거해주시고.

00:02:46.122 --> 00:02:48.547
이런 막 정도 이런 거를.

00:02:48.647 --> 00:02:52.729
곱게 또 다지시면 돼요, 얘를.

00:02:59.100 --> 00:03:04.467
햄버거 샌드위치는 완성했을 때 반을
이렇게 잘라서 제시하기 때문에

00:03:04.567 --> 00:03:10.700
이런 양파가 너무 거칠면 표가 나요.
그래서 되도록이면 좀 곱게 다져주세요.

00:03:33.960 --> 00:03:38.520
그리고 토마토 썰어볼게요.

00:03:41.518 --> 00:03:49.155
아까 양파하고 썰은 것처럼 똑같이
여러분이 여기에서 0.5Cm가 나오게.

00:04:08.209 --> 00:04:11.434
속은 파내지 않습니다.

00:04:11.534 --> 00:04:15.971
얘도 소금 살짝 뿌려 놓을게요.

00:04:16.071 --> 00:04:19.092
이제 샐러리.

00:04:50.594 --> 00:05:00.460
다지는 동안에 여러분이 얘가 팬이 달궈지면
햄버거 빵을 한번 토스트 할 거예요.

00:05:33.191 --> 00:05:35.550
다 다져졌고요.

00:05:35.650 --> 00:05:40.199
그래서 토스트 됐습니다.

00:05:47.988 --> 00:05:51.148
더 살짝 둘러주고요.

00:05:51.248 --> 00:05:55.889
양파하고 샐러리 볶을게요.

00:06:48.412 --> 00:06:56.806

고기에 들어갈 달걀 깨서 풀어주시고요.

00:07:01.141 --> 00:07:04.687
이게 이제 다진 고기 주는데
여러분이 이걸 한번 다시.

00:07:04.787 --> 00:07:09.249
우리 쌀볼 스테이크 할 때처럼
잘 한번 다지세요.

00:07:43.749 --> 00:07:48.511
고기 여기에 이제 여러분이 달걀도
넣어주고, 빵가루도 넣어주고.

00:07:48.611 --> 00:07:56.706
아까 양파나 샐러리 다져서
볶아 놓은 거 다 들어갑니다.

00:08:00.109 --> 00:08:03.892
소금도 넣어주시고요.

00:08:03.992 --> 00:08:07.812
후춧가루도 들어가고.

00:08:11.061 --> 00:08:14.274
한번 먼저 섞을게요.
달걀은 조금 이따 들어가고요.

00:08:14.374 --> 00:08:18.695
양념부터 고기에 잘 배게 끔.

00:08:32.672 --> 00:08:38.335
조금 양념이 잘 섞이면 달걀물은
하나 다 넣는 게 아니에요.

00:08:38.435 --> 00:08:44.518
고기에 따라서 자기가 반죽을 보는 건데,
조금 말랑말랑 해주는 게 좋아요.

00:08:44.618 --> 00:08:48.369
나중에 굽다가 갈라지는 거를
방지하기 위해서 좀 이렇게,

00:08:48.469 --> 00:08:54.318
반죽 자체가 조금 말랑말랑 해지면
이 수분을 빵가루가 잡아줘요.

00:08:54.418 --> 00:08:57.362
빵가루를 자기가 적당하게 사용하시면 돼요.

00:08:57.462 --> 00:09:01.399
마른 빵가루가 들어가기 때문에
이 반죽이 너무 이렇게,

00:09:01.499 --> 00:09:06.600
질척하지 않고 빡빡한 상태에서
또 빵가루 들어가면 안 되니까.

00:09:06.700 --> 00:09:12.238
약간은 촉촉한 감이, 촉촉한 감이 있어요.

00:09:12.338 --> 00:09:16.094
그리고 이제 여기에 빵가루
제가 넣어볼게요.

00:09:16.194 --> 00:09:17.689
1스푼만 넣어도 될 것 같아요 저는.

00:09:17.789 --> 00:09:22.703
이 마른 빵가루가 또 너무
많이 들어가지 않게.

00:09:25.376 --> 00:09:29.143
이제 달걀물 사용하는 것도
여러분이 고기 상태를 봐서

00:09:29.243 --> 00:09:33.648
고기가 수분이 좀 많이 있는 상태인지
고기가 수분이 없는 상태인지

00:09:33.748 --> 00:09:36.790
여러분이 이렇게 넣어가면서
봐가면서 넣어줘야 돼요.

00:09:36.890 --> 00:09:41.228
제가 2스푼 넣었다고 여러분도 2스푼
넣지 마시고요, 고기 상태 보면서.

00:09:41.328 --> 00:09:45.754
그래서 고기 같은 거는 받으면 항상
여러분이 먼저 핏물을 좀 빼주시게 끔,

00:09:45.854 --> 00:09:49.754
키친타월에 올려놓고 시작하세요.

00:09:52.539 --> 00:09:55.763
이렇게 해서 많이 쳐주세요.

00:09:55.863 --> 00:10:01.278
안에 공기 빼주고, 자기가 손에다
하셔도 상관없어요, 손에.

00:10:11.515 --> 00:10:14.331
그래서 됐어요.

00:10:14.431 --> 00:10:17.399
만드는 크기는 자기가 빵을 보세요.

00:10:17.499 --> 00:10:20.722
빵 크기인데 또 고기 양이
그렇게 많지 않기 때문에

00:10:20.822 --> 00:10:24.984
여러분 요구사항에 보면 두께를
1Cm로 하시오, 그랬어요.

00:10:25.084 --> 00:10:26.986
그런데 고기는 익으면서 두꺼워지잖아요?

00:10:27.086 --> 00:10:30.494
처음부터 1Cm로 해주면
또 더 많이 두꺼워질 수 있으니까

00:10:30.594 --> 00:10:34.623
처음에는 한 0.7Cm나 0.8Cm 정도
그렇게 만들어주시는데,

00:10:34.723 --> 00:10:36.964
고기양이 많을수록 좋기는 하겠죠.

00:10:37.064 --> 00:10:41.482
그런데 이제 여러분이 보면은
고기양이 어떤 상태인지.

00:10:43.160 --> 00:10:46.758
지금 이렇게 하다가 여러분이 조금 그러면,

00:10:46.858 --> 00:10:51.226
여기에 식용유를 좀 발라놓고 하셔도
괜찮아요, 그러면 떼기가 좋거든요.

00:10:51.326 --> 00:10:54.885
저는 이제 도마가, 얘가
미끈미끈해서 식용유를 안 발랐는데

00:10:54.985 --> 00:10:57.744
상황에 따라서 여러분이 밑에
식용유를 발라주시고요.

00:10:57.844 --> 00:11:02.413
되도록 이면 이제 이렇게 동그랗게
만드셔서 얘를 자꾸 피는 거예요.

00:11:02.513 --> 00:11:04.728
펴주고.

00:11:05.866 --> 00:11:13.623
두께가 1Cm는 그렇게 두께가
두껍지 않은 두께예요, 사실은.

00:11:13.723 --> 00:11:18.394
그런데 이제 고기의 양이 수분이 많으면
또 많이 줄어들 수가 있어요.

00:11:19.406 --> 00:11:24.664
고기가 가운데로 몰리는 성질이 있어서
가운데를 많이 두드려서

00:11:24.764 --> 00:11:29.400
편편하게 만들어주세요, 편편하게.

00:11:34.458 --> 00:11:39.548
팬 충분히 달궈진 상태에서 들어가야 돼요.

00:11:47.556 --> 00:11:52.140
어느 정도 두께가 된 것 같아요.

00:11:54.119 --> 00:11:59.661
그래서 팬에 식용유
좀 둘러주시고요, 식용유.

00:12:03.138 --> 00:12:08.171
그리고 이제 우리가 식용유하고 버터가
같이 있는데 버터가 많이 들어가면

00:12:08.271 --> 00:12:11.358
구운 색이 빨리 나와요.
고기가 속에 익기도 전에.

00:12:11.458 --> 00:12:15.203
그래서 여러분이 절대로 그냥
버터를 많이 사용하지 마시고요.

00:12:15.303 --> 00:12:19.581
소량만 사용하시고, 식용유를
조금 여유 있게 하셔서

00:12:19.681 --> 00:12:21.606
구운 색이 나오게 해주는 게 좋아요.

00:12:21.706 --> 00:12:25.800
이 부분이 금방 탄색이 나와 버려요.

00:12:41.353 --> 00:12:46.382

고기가 제일 중요한 거,
고기 속이 잘 익어야 하거든요.

00:12:46.482 --> 00:12:50.081
고기 속이 잘 익어야 하기 때문에
여러분이 이거를 이제,

00:12:50.181 --> 00:12:55.256
앞뒤로 구워줬거든요? 이렇게 살짝
구워주고 얘를 뚜껑을 좀 덮어 놓으세요.

00:12:55.356 --> 00:12:58.744
이렇게, 뚜껑을 덮어주고,
대신에 약한 불에.

00:12:58.844 --> 00:13:03.474
약한 불에서 익어야 충분히 속까지 익어요.
센 불에 하면 겉만 타잖아요?

00:13:03.574 --> 00:13:06.481
그래서 나중에, 아까 제가
얘기했던 것처럼 잘라내잖아요?

00:13:06.581 --> 00:13:09.706
잘라낼 때 그때 익었나
안 익었나 충분히 알 수 있어요.

00:13:09.806 --> 00:13:13.432
그래서 여러분이 익히는 거 제일
중요하게 생각하시면 됩니다.

00:13:13.532 --> 00:13:21.467
그리고 이제 주어진 거에 아까
여러분이 물에 담가 놨던 거잖아요?

00:13:21.567 --> 00:13:29.647
깨끗한 면보에 물기 제거해야겠죠,
빵에 들어가는 거니까.

00:13:40.844 --> 00:13:43.957
이렇게 준비해주시고.

00:13:46.948 --> 00:13:54.142
토마토에도 있었던,
토마토의 수분도 살짝 제거해주시고요.

00:14:02.424 --> 00:14:07.737
양파에도 수분 좀 잠깐 제거해주시고요.

00:14:16.332 --> 00:14:22.384
다시 이제 불에 있는 거
또 확인 한번 해볼게요.

00:14:30.315 --> 00:14:36.321
해주면서 속에서 나오는 육즙,
닦아주셔야 돼요.

00:14:36.421 --> 00:14:38.944
또 달라붙어서 그게 지저분해지니까.

00:14:39.044 --> 00:14:41.074
이 부분.

00:14:42.990 --> 00:14:45.561
이렇게 해서 이런 부분.

00:14:45.661 --> 00:14:51.856
항상 어떤 요리든지 불에 있는 거는

여러분이 수시로 보셔야 돼요, 수시로.

00:14:51.956 --> 00:14:54.249
이렇게 해서.

00:15:00.338 --> 00:15:04.521
버터 밑에 살짝 바를게요.

00:15:04.621 --> 00:15:06.915
밑에 부분에.

00:15:21.390 --> 00:15:23.070
발라줬어요.

00:15:23.170 --> 00:15:30.781
고기가 아직 안 나왔으니까 여기까지
준비해 놓고 한번 확인해볼게요.

00:15:37.982 --> 00:15:42.790
충분히 잘 익은 것 같아요.
그래서 조금 불을 세게 해서,

00:15:42.890 --> 00:15:51.379
겉을 조금 더 약간
구운 색이 나오게 마무리할게요.

00:16:19.249 --> 00:16:23.003
밑에 있는 빵에,

00:16:23.950 --> 00:16:27.099
양상추.

00:16:30.352 --> 00:16:35.861
빵 크기 정도로, 그냥 찢어서
이렇게 놓으셔도 상관없어요.

00:16:35.961 --> 00:16:41.286
이게 굴곡이 있으면 나중에
벌어질 경우가 있어서.

00:16:43.231 --> 00:16:48.292
빵 크기로 다 맞춰주세요, 빵 크기로.

00:16:51.018 --> 00:16:55.188
너무 바깥에 나가지 않게,
올려주시고.

00:16:55.288 --> 00:16:58.531
고기 올리고요.

00:17:00.448 --> 00:17:05.041
그리고 양파.

00:17:05.562 --> 00:17:08.135
토마토.

00:17:09.794 --> 00:17:14.323
그리고 빵 덮어서 썰을 겁니다.

00:17:14.423 --> 00:17:16.609
살짝.

00:17:16.709 --> 00:17:21.454
반을 이렇게.

00:17:33.020 --> 00:17:55.069
그래서 이렇게.