WEBVTT

00:00:09.135 --> 00:00:14.133
이번 시간에는 난자완스하고
고구마탕입니다.

00:00:14.233 --> 00:00:19.983
지금 고구마탕은 고구마 크기에
따라서 2개가 될 수도 있고

00:00:20.083 --> 00:00:22.131
크면 1개를 줄 수도 있습니다.

00:00:22.231 --> 00:00:24.900
우리 재료에 보면
300g이라고 되어 있고요.

00:00:24.983 --> 00:00:30.478
기본적으로 설탕 시럽이 있어야 하니까
설탕은 여러분 조미료 통에 있겠죠?

00:00:30.595 --> 00:00:35.119
그리고 이제 난자완스는 지금
재료 한번 확인해보세요.

00:00:35.219 --> 00:00:39.524
버섯 종류에는 표고버섯, 죽순,
채소는 청경채 있고요.

00:00:39.624 --> 00:00:42.491
오늘 고기 덩어리, 여러분
다져서 해야 합니다.

00:00:42.591 --> 00:00:46.180
지금 다져 주고, 달걀 있고,
향채 있습니다.

00:00:46.280 --> 00:00:51.185
지금 이제 보면 여러분이
난자완스하고 고구마빠스.

00:00:51.285 --> 00:00:55.406
빠스라고도 이야기하는데
빠스는 설탕 시럽에,

00:00:55.506 --> 00:01:01.873
시럽에서 실이 생겼을 때 튀긴 고구마를
버무린다 해서 빠스라는 말을 합니다.

00:01:01.973 --> 00:01:04.446
그래서 고구마빠스를 먼저
해놓으셔도 괜찮습니다.

00:01:04.546 --> 00:01:08.354
고구마빠스를 빨리 끝내놓고
난자완스를 들어가도 상관없는데

00:01:08.454 --> 00:01:13.792
여러분이 매번 두 가지가 나왔을 때
자기가 어떤 생각을 하나면

00:01:13.892 --> 00:01:15.483
불을 놓리지 말아야 합니다.

00:01:15.583 --> 00:01:19.430
'불에 뭐를 해서 빨리 끝내야지'
이런 생각을 하시면 될 것 같습니다.

03_(중식)빠스고구마, 난자완스

00:01:19.530 --> 00:01:23.611
그래서 항상 재료는 어떤 거하고
나올지 모릅니다.

00:01:23.711 --> 00:01:26.631
항상 오늘 나온 거는 내일 또
바뀌어서 나올 수도 있고,

00:01:26.731 --> 00:01:30.934
아니면 또 같은 게 나올 수도 있지만
지금 제가 여기서 하는 거는

00:01:31.034 --> 00:01:34.120
이렇게 두 가지가 나왔을 때
어떤 거부터 해야 하나,

00:01:34.220 --> 00:01:38.123
그런 거를 가정해서 하는 거지, 시험에서
꼭 이대로 나오는 건 아닙니다.

00:01:38.223 --> 00:01:42.372
그래서 이게 지금 30분? 25분?
55분에도 나올 수 있고,

00:01:42.472 --> 00:01:45.988
30분 자리가 2개 합쳐서
60분 자리가 나올 수도 있고.

00:01:46.088 --> 00:01:51.254
그건 그때그때 다른 건데, 만약에 이렇게
2개가 나왔을 때 뭐부터 할 건지,

00:01:51.354 --> 00:01:56.357
제가 지금 봤을 때는 빨리 고구마탕을
끝내는 게 좋을 것 같습니다.

00:01:56.457 --> 00:02:02.428
그러면 여러분이 식용유를 올려놓으세요.
고구마 튀길 거.

00:02:08.010 --> 00:02:11.327
올려주고 이제 이 고구마
껍질을 벗겨야 하는데,

00:02:11.427 --> 00:02:14.670
보통 우리가 중식 칼로는
껍질 벗길 수 없겠죠?

00:02:14.770 --> 00:02:23.228
그래서 여러분이 한식 칼도 갖고 가서서
이렇게 껍질을 제거하면 될 것 같습니다.

00:02:29.285 --> 00:02:35.767
껍질을 깨끗이 벗겼거든요.
그런데 오늘 보면은 요구사항에

00:02:35.867 --> 00:02:41.695
지름 길이가 한 4cm 정도에서
다각형으로 써시오, 그랬어요.

00:02:41.795 --> 00:02:48.214
다각형으로 써시오, 그랬는데 우리가
보면 이제 고구마가 둥근 것도 있고

00:02:48.314 --> 00:02:51.532
길이가 다 다르잖아요?
그래서 다각형.

03_(중식)빠스고구마, 난자완스

00:02:51.632 --> 00:02:55.367
예전에는 삼각형이라는 말을 썼는데 지금은 다각형인데,

00:02:55.467 --> 00:03:00.377
약간의 길이가 한 4cm 정도 나오는 다각형입니다.

00:03:00.477 --> 00:03:03.181
그래서 이런 식으로 편하게 써세요.

00:03:03.281 --> 00:03:05.607
너무 잘잘하게 하지 마시고요.

00:03:05.707 --> 00:03:09.737
다시 이 끝부분은 좀 잘라내시고.

00:03:10.694 --> 00:03:15.806
그래서 약간 길이가, 요구사항에 한 4cm 정도라고 했으니까,

00:03:15.906 --> 00:03:18.936
이런 식으로 해주고.
다시.

00:03:24.185 --> 00:03:30.874
그리고 여러분이 이렇게 썰어 놓은 것을 고구마가 갈변 현상이 일어날 수 있거든요.

00:03:30.974 --> 00:03:36.788
그래서 이것을 물에 만약에 담는다 하면 바로 넣었다 빼주셔서

00:03:36.888 --> 00:03:38.574
물기를 꼭 제거하셔야 합니다.

00:03:38.674 --> 00:03:43.737
그런데 굳이 색깔이 금세 변할 것 같지 않으면 그냥 튀기셔도 괜찮습니다.

00:03:43.837 --> 00:03:46.020
이거 꼭 물에 담가라 이런 거는 없거든요.

00:03:46.120 --> 00:03:50.763
그 대신에 이제 이렇게 썰어준 것을 가장자리를 굴려줘야 하거든요.

00:03:50.863 --> 00:03:54.534
또 이 중식칼은 잘 안 되죠?
그래서 한식칼로 하는데,

00:03:54.634 --> 00:03:59.460
사실은 이 모서리 부분이 그냥 튀기면 이 부분만 또 얇아서,

00:03:59.560 --> 00:04:04.589
이게 색깔이 까맣게 나와요.
그래서 굴려주는 게 더 좋습니다.

00:04:04.689 --> 00:04:10.405
이렇게 굴려주는 것을 가장자리, 이렇게 해서 돌려주시오 써 있어요.

00:04:10.505 --> 00:04:13.861
요구사항에, 그래서 여러분이 가장자리 모서리를.

00:04:13.961 --> 00:04:21.505

03_(중식)빠스고구마, 난자완스

그래서 혹시 모르니까 한식 과도
칼 하나 들고 가시면 괜찮습니다.

00:04:24.960 --> 00:04:27.585
다 됐습니다.

00:04:31.179 --> 00:04:33.410
기름 온도를 한번 측정해보겠습니다.

00:04:33.510 --> 00:04:40.207
처음에는 한 150에서 160도 정도에서 튀기는데
150도에 들어가는 게 좋을 것 같아요.

00:04:40.307 --> 00:04:42.615
그런데 여러분 150도라는 거를
잘 모르니까

00:04:42.715 --> 00:04:45.813
혹시 고구마 자투리가
있으면 한번 넣어보세요.

00:04:45.913 --> 00:04:52.027
넣어보셔서 이게 바닥에 갖다가 주춤하고
바로 떠오르면 150도 정도고요.

00:04:52.127 --> 00:04:56.369
이게 중간 정도 가서 바로 떠오르면
160도, 170도거든요.

00:04:56.469 --> 00:05:03.381
날자마자 색이 바로 갈색으로
튀겨졌다 그러면 고온입니다.

00:05:03.481 --> 00:05:06.270
그래서 그거 꼭 측정하시고
들어가야 합니다.

00:05:06.370 --> 00:05:11.893
그래서 지금 보니까 하나가 주춤하게 떠오르네요?
이거 건져내시고요.

00:05:11.993 --> 00:05:16.287
바로 지금 다 넣을게요.
넣어서.

00:05:17.630 --> 00:05:23.294
온도가 높아서 제가 불을
잠깐 꺼 냈었거든요.

00:05:43.090 --> 00:05:49.496
그리고 여러분이 이제 이따가 미리 하나
접시에 기름을 좀 발라 놓으세요.

00:05:49.596 --> 00:05:55.364
이따 시럽하고 고구마 튀겨서 완성해서
좀 식힐 동안에 달라붙지 않게.

00:05:55.464 --> 00:05:59.322
기름을 조금 여기에 여러분이.

00:06:21.887 --> 00:06:27.875
어느 정도 튀겨지면 고구마가 조금 가벼워지고
약간 더 톱톱해지는 느낌이 있어요.

00:06:27.975 --> 00:06:33.866
그래서 색깔은, 오늘 완성 색깔은
약간 황금색이라고 그럴까요?

03_(중식)빠스고구마, 난자완스

00:06:33.966 --> 00:06:38.805
너무 진하지도 연하지도 않는 색이거든요.

00:07:16.013 --> 00:07:20.394
그리고 바로 제가 시럽 만들게요.

00:07:24.625 --> 00:07:28.550
팬 좀 달궈주시고요.

00:07:35.814 --> 00:07:42.025
기름을 한 스푼 정도 코팅하겠습니다.

00:07:43.217 --> 00:07:50.258
바로 하시지 마시고요. 팬이 완전히
달궈져서 기름도 뜨거워졌을 때,

00:07:50.358 --> 00:07:55.831
그리고 잔여 기름을 따라 내겠습니다.

00:08:18.495 --> 00:08:22.585
기름 이 잔여 기름은 이렇게 따라 주세요.

00:08:22.685 --> 00:08:31.292
그리고 나서 여기에 제가 설탕을
4개 정도 넣겠습니다.

00:08:39.491 --> 00:08:46.415
이때 시럽은 되게 중요합니다. 설탕 시럽은
잘못하면 또 탈 수가 있고요.

00:08:46.515 --> 00:08:51.695
색이 너무 진하게 나올 수도 있고,
우리가 지금 중식에서 고구마탕하고

00:08:51.795 --> 00:08:57.217
옥수수 탕이 있는데 시럽이
제일 중요합니다, 시럽.

00:08:57.317 --> 00:09:01.667
그리고 한식하고 다르게 애는 연한
갈색이 나면 저어줘도 상관이 없어요.

00:09:01.767 --> 00:09:05.337
물이 없기 때문에 한식은 물하고
설탕하고 동량으로 하기 때문에

00:09:05.437 --> 00:09:08.578
저어주면 다시 설탕으로
돌아가지만 애는 물은 없고,

00:09:08.678 --> 00:09:16.779
기름에 약간 코팅된 팬에 지금 설탕 서서히
갈색이 나면 살짝 저어줘도 괜찮아요.

00:09:16.879 --> 00:09:24.414
그리고 제가 차가운 물을 조금 준비할게요.

00:09:24.514 --> 00:09:30.963
차가운 거 이따 시럽에서
잘 떨어질 수 있게 찬물.

00:09:31.063 --> 00:09:36.581
이렇게 갈색이 나기 시작하면
설탕이 완전히 녹은 다음에,

00:09:36.681 --> 00:09:46.245
고구마 튀겨 놓은 거를 섞어 줘야지, 설탕이
녹지 않은 상태면 굳어서 또 설탕처럼 보여요.

03_(중식)빠스고구마, 난자완스

00:09:47.739 --> 00:09:51.842
고구마가 자기가 조금 진하게 튀겨졌다
그러면 시럽을 약하게 하시고.

00:09:51.942 --> 00:09:55.829
고구마 튀긴 거가 색깔이 조금
연하다 그러면 시럽을 약간만,

00:09:55.929 --> 00:09:58.888
그런데 조심할 거가 금방 색이 나 버려요.

00:09:58.988 --> 00:10:03.347
지금 보니까 다 됐네요.

00:10:04.602 --> 00:10:08.814
섞어볼게요.

00:10:16.546 --> 00:10:21.727
섞어졌죠?
이렇게 해서 실이 생길 거예요, 실이.

00:10:21.827 --> 00:10:24.102
그래서 이때 빠스라는 말을 씁니다.

00:10:24.202 --> 00:10:27.737
그리고 찬물 조금 넣어서.

00:10:31.296 --> 00:10:41.749
그리고 아까 기름 발라 놔던
접시에 이렇게 놓겠습니다.

00:10:41.849 --> 00:10:45.582
이렇게 펼쳐 놓으세요.
나중에 떼기 좋게.

00:10:45.682 --> 00:10:48.043
실이 생기죠? 이렇게 실이.

00:10:48.143 --> 00:10:52.976
그래서 빠스라는 말을 씁니다.

00:11:00.555 --> 00:11:05.063
바닥에, 접시 바닥에 기름
꼭 묻혀 놓으셔야 돼요.

00:11:05.163 --> 00:11:09.373
안 묻혀 놓으면 나중에 안 떨어져요.

00:11:19.839 --> 00:11:28.294
난자완스 끝내고 완성 접시에 담을 거고요.
지금은 식히는 거예요.

00:11:33.235 --> 00:11:39.332
주어진 덩어리 고기는 다질 겁니다.
다져서 해주시는데,

00:11:39.432 --> 00:11:47.300
이제 마찬가지로 우리 시험에서
주는 고기는 거의 다 등심입니다.

00:11:47.400 --> 00:11:53.599
저는 미리 이렇게 다져 놔습니다.
여러분은 시험장에서 직접 다지시고요.

00:11:53.699 --> 00:11:56.016
이렇게 다져진 거를 제가 사용할 거고.

03_(중식)빠스고구마, 난자완스

00:11:56.116 --> 00:12:00.272
지금 표고버섯 기둥 떼어주시고요.

00:12:06.141 --> 00:12:10.145
물기 제거해주시고.

00:12:18.189 --> 00:12:25.926
이따가 저며낼 때 이 부분 있으면 조금
안 예뻐서 제가 이 부분 잘라내겠습니다.

00:12:31.949 --> 00:12:34.629
자연스럽게 저며주시고요.

00:12:34.729 --> 00:12:37.851
조금 넓으면 이런 식으로.

00:12:37.951 --> 00:12:44.460
길이가 너무 길면 약간 짧게,
짧은 쪽으로 해 주시고.

00:12:44.560 --> 00:12:49.239
다시 이 부분도.

00:13:01.121 --> 00:13:04.631
다시 이렇게 해서.

00:13:13.245 --> 00:13:16.897
해주시고요.

00:13:20.450 --> 00:13:29.876
이제 죽순, 죽순도 보통 오늘 난자완스 완성도
4cm고, 채소도 한 4cm 정도예요.

00:13:29.976 --> 00:13:34.760
그래서 지금 이 기둥 밑에 쪽에는
껍질 제거해주고,

00:13:34.860 --> 00:13:37.901
그냥 편 썰기 하시면 됩니다.
이 편 썰기로.

00:13:38.001 --> 00:13:41.315
그래서 좀 너무 넓으면 이렇게
한번 뉘어서, 다시 한 번 뉘어서

00:13:41.415 --> 00:13:44.735
약간 너무 넓지 않게.

00:13:46.864 --> 00:13:52.116
그리고 빗살이 있으면 빗살 모양.

00:13:52.216 --> 00:13:59.383
위에 쪽은 약간 부드러우니까 굳이
껍질 제거하지 않아도 괜찮습니다.

00:14:05.539 --> 00:14:09.182
그리고 청경채.

00:14:11.894 --> 00:14:17.040
잘라서 안에 있는 잔잔한 거
이런 거는 좀 빼주시고.

00:14:17.140 --> 00:14:22.777
부드러운 쪽, 크기가 좀 다르죠?
위, 아래.

00:14:31.560 --> 00:14:35.470
자연스럽게 앞사귀 부분이

03_(중식)빠스고구마, 난자완스

연결되게 해주시고.

00:14:35.570 --> 00:14:40.498
그다음에 이제 파, 대파는
너무 길면 파가 많이 두껍죠?

00:14:40.598 --> 00:14:46.570
두꺼우면 한 4등분, 가늘면 한 2등분.
그때그때 주어진 것에 따라서

00:14:46.670 --> 00:14:50.984
부재료가 너무 크지 않게만
해주시면 됩니다.

00:14:59.778 --> 00:15:04.224
마늘도 편 썰어주시고요.

00:15:25.908 --> 00:15:34.772
생강도 이렇게 좀 작은 편 썰기를 하세요.
너무 크면 보기 싫으니까.

00:15:41.417 --> 00:15:47.395
지금 난자완스 고기에 달걀을 넣기 위해서.

00:16:06.838 --> 00:16:15.720
여기에 간장을 조금 넣어도 상관없습니다.
간장 살짝 넣어주고요.

00:16:15.820 --> 00:16:20.786
그리고 소금 조금 넣겠습니다.

00:16:24.380 --> 00:16:28.615
술 좀 잠깐 넣어주고요.

00:16:40.252 --> 00:16:46.218
여기에 다시 달걀을 조금 넣어주시고요.

00:16:48.239 --> 00:16:55.199
그리고 전분, 여러분이 혹시 시험
시작하자마자 물에 좀 개어 놓으면

00:16:55.299 --> 00:16:56.608
이렇게 가라앉을 거예요.

00:16:56.708 --> 00:17:02.535
저번에 우리 고추잡채나 부추잡채처럼
살짝 넣어주는 거 하고 똑같습니다.

00:17:02.635 --> 00:17:14.633
그래서 달걀에 가라앉은 전분, 없으면 어쩔 수
없이 녹말 마른 거 넣으셔도 상관없습니다.

00:17:14.733 --> 00:17:20.852
그래서 다시 살짝 넣어줬죠?
이거 섞어주세요.

00:17:29.267 --> 00:17:33.765
이 반죽 상태는 약간
말랑말랑한 상태가 좋습니다.

00:17:33.865 --> 00:17:40.689
너무 딱딱하면 나중에 보기에
좀 뻣뻣해 보이고 그러거든요.

00:17:50.775 --> 00:17:55.101
잘 섞어주세요.

00:18:00.761 --> 00:18:05.722

03_(중식)빠스고구마, 난자완스

그리고 나서 이제 완자를 갖다가
직접 넣으셔도 상관없지만,

00:18:05.822 --> 00:18:12.258
그리고 우리가 이제 완자 같은 거
만들 때는 달라붙으면

00:18:12.358 --> 00:18:19.289
손에 살짝 물을 좀 묻히세요.
묻혀 주시고, 이것을 이 안에서 이렇게 해서

00:18:19.389 --> 00:18:26.200
완자가 나올 수 있게 굴려서,
사실은 이제 이렇게 해서 여러분이

00:18:26.300 --> 00:18:29.303
이 안에서 해주시면서
이렇게 빼 주는 겁니다.

00:18:29.403 --> 00:18:33.391
그런데 애가 나중에 이렇게
된 상태에서 납작하게,

00:18:33.491 --> 00:18:35.453
완성이 지름 4cm가 나와야 하거든요.

00:18:35.553 --> 00:18:40.270
지금 여기서 만드는 것보다 여기
팬에서 눌러주셔도 상관없습니다.

00:18:40.370 --> 00:18:46.632
눌러서 한번 팬에서 눌러서 익히고 원래는
깊은 팬에 다시 튀겨주는 겁니다.

00:18:46.732 --> 00:18:49.708
그래서 지금.

00:18:52.760 --> 00:18:59.564
그래서 다시 손에서 해주셔서 이렇게
빼주시면 됩니다, 이렇게.

00:19:01.288 --> 00:19:06.661
여러분이 조금 저기하면 아예
여기에서 살짝 눌러주셔서

00:19:06.761 --> 00:19:11.581
다시 한 번 또 지지면서 누를 거거든요?

00:19:24.394 --> 00:19:27.558
지금 팬에 불 좀 켜 주세요.

00:19:27.658 --> 00:19:32.772
켜 주고 자기가 만들던 거
만들어 주시고요.

00:19:32.872 --> 00:19:37.338
지금 납작, 완스는 납작하다는 뜻입니다.

00:19:37.438 --> 00:19:41.677
그래서 오늘 색깔은 진한
갈색이 나와서 튀겨주는 거가

00:19:41.777 --> 00:19:44.499
완성됐을 때 보기가 좋습니다.

00:19:44.599 --> 00:19:50.707
그리고 팬이 기름이 적다 보니까 미리
켜 놓으면 너무 많이 달궈질 것 같아서

03_(중식)빠스고구마, 난자완스

00:19:50.807 --> 00:19:55.953
여러분 만들기 직전에 이렇게 해주시면서.

00:20:20.266 --> 00:20:24.615
한꺼번에 다 넣지 마시고요.
이렇게 되면 여러분이 이것을 누르세요.

00:20:24.715 --> 00:20:28.960
납작하게, 그래서 지름 4cm가
되게 나오는 거거든요.

00:20:29.060 --> 00:20:31.953
그런데 너무 늦게 눌러주면
또 잘 안 늘어나요.

00:20:32.053 --> 00:20:39.065
그리고 균열이 많이 생기거든요.
그래서 이렇게 해서 다시 한번 뒤집어서.

00:20:44.873 --> 00:20:47.716
납작하게.

00:20:50.043 --> 00:20:55.097
익으면 또 줄어들거든요,
지금 이렇게 됐어도.

00:20:57.532 --> 00:21:00.743
이렇게 납작하게 해주시면.

00:21:29.172 --> 00:21:34.156
한꺼번에 다 넣고 하면 그냥
익어버리면 그 상태에서 굳어버려요.

00:21:34.256 --> 00:21:37.294
그래서 지금 이렇게 안 늘어나죠?
아까 넣은 거는.

00:21:37.394 --> 00:21:41.451
그래서 미리 모양을 잡아 놓으세요.

00:21:55.995 --> 00:21:59.539
지금 튀기기 전까지는 불은
약하게 놓으셔야 합니다.

00:21:59.639 --> 00:22:04.138
처음부터 불이 세 버리면
금방 튀겨져 버려요.

00:22:19.623 --> 00:22:27.727
난자완스가 예쁘게 나오려면 색상이
고루고루 진한 갈색이 자연스럽게 나오려면

00:22:27.827 --> 00:22:32.318
팬에 지지는 거보다 다시 한 번
모양 이렇게 잡아준 다음에,

00:22:32.418 --> 00:22:34.977
깊은 기름에 튀겨주는 거가 훨씬 예쁩니다.

00:22:35.077 --> 00:22:40.449
그래서 시험장에서도 원래 중식
스타일은 한번 팬에 지지서

00:22:40.549 --> 00:22:45.632
깊은 기름에 튀기는 건데, 거의 다
수검자들은 이렇게 팬에서 직접

03_(중식)빠스고구마, 난자완스

00:22:45.732 --> 00:22:47.556
익혀 내는 경우도 있습니다.

00:22:47.656 --> 00:22:52.780
그 대신에 기름을 좀 넉넉히
넣어주세요, 기름을.

00:23:03.020 --> 00:23:08.407
저는 기름을 깊은 기름으로 옮길게요.

00:23:28.984 --> 00:23:34.051
이렇게 많은 기름 양은 아니에요.
저는 계속 튀겨서 이렇게 기름이 많은 거지만

00:23:34.151 --> 00:23:38.289
혹시 여러분이 굳이 이렇게 팬에
한번 지지고 튀기고 싶다 그러면

00:23:38.389 --> 00:23:42.189
약간 깊은 팬을 이용해서, 이렇게까지
기름을 많이 잡지 마시고요.

00:23:42.289 --> 00:23:48.462
이거보다 좀 덜 잡아서 튀겨주시면
이 색이 고루고루 납니다.

00:23:50.586 --> 00:23:55.836
제가 시험 감독할 때 보면요.
거의 이렇게 하시는 분들은 거의 1명 정도?

00:23:55.936 --> 00:23:58.817
그 정도가 있습니다.

00:24:09.468 --> 00:24:16.366
튀겨 낼 때 색깔이 약간 진하다,
이런 상태로 해주셔야 돼요.

00:24:20.127 --> 00:24:29.160
색이 잘 나왔습니다.
약간 좀 과하게 튀겨졌다 할 정도입니다.

00:24:44.140 --> 00:24:49.192
팬 달귀주고요.
이제 난자완스 완성하겠습니다.

00:24:49.292 --> 00:24:52.496
식용유 돌려주고요.

00:24:52.596 --> 00:25:00.818
그리고 아까 준비해 놓은 거,
파, 마늘, 생강 같이 들어갑니다.

00:25:07.001 --> 00:25:11.905
파, 마늘, 생강 향이
우러나면 숙주 넣어주고요.

00:25:12.005 --> 00:25:14.435
살짝 넣어주고요.

00:25:14.535 --> 00:25:16.762
그리고 버섯.

00:25:24.841 --> 00:25:29.461
해주고 지금 청경채도 살짝 넣어주고요.

00:25:29.561 --> 00:25:34.775
볶아지면 육수 들어갑니다.

03_(중식)빠스고구마, 난자완스

00:25:34.875 --> 00:25:40.229
완자가 잠길 정도로
넣어주면 될 것 같아요.

00:25:40.329 --> 00:25:47.302
넣어주고 간장 색깔 내 주고요.
약간 진한 듯하게 해주세요.

00:25:47.402 --> 00:25:52.967
난자완스는 한번 색깔 확인해 보고
약간 연하면 더 넣어주시고요.

00:26:02.065 --> 00:26:06.724
해주시고 후춧가루 약간 넣어주시고요.

00:26:09.041 --> 00:26:12.912
그리고 아까 튀겨 놓은 거.

00:26:12.939 --> 00:26:18.779
얘는 완자 들어가고 나서 전분 처리합니다.

00:26:20.038 --> 00:26:24.716
그리고 곧바로.

00:26:33.288 --> 00:26:40.730
전분 나눠서 넣어주세요.
살짝 넣어서 한번 흔들어보세요.

00:26:47.754 --> 00:26:54.527
거의 농도, 조금만 더 넣겠습니다.

00:27:00.926 --> 00:27:06.089
이제 마지막에 참기름 치면서 끝내겠습니다.

00:27:06.189 --> 00:27:09.803
불 꺼주시고요.

00:27:11.398 --> 00:27:16.872
그리고 완성 그릇에 담겠습니다.

00:27:40.310 --> 00:27:46.235
죽순 자연스럽게 마무리 지어 놓고요.

00:27:47.543 --> 00:27:54.731
그리고 아까 고구마 튀겨 놔던 거,
다른 그릇에 옮겨 담겠습니다.

00:27:54.831 --> 00:28:03.932
이렇게 해서 아까 해놔던 거,
옮겨 담을게요.

00:28:06.710 --> 00:28:11.944
아까 여기에 기름을 발라 놔서
이게 잘 떨어집니다.

00:28:41.034 --> 00:28:48.223
이렇게 해서 난자완스하고
고구마탕이 완성이 됐습니다.

00:28:48.323 --> 00:28:50.696
수고하셨습니다.