

WEBVTT

00:00:08.529 --> 00:00:14.167
이번 시간에는 새우케찹볶음하고
고추잡채입니다.

00:00:14.267 --> 00:00:19.159
그래서 여러분이 시험 시작하기
전에 재료 주거든요?

00:00:19.259 --> 00:00:24.993
그거 확인 하면서 제가 매번 이야기하는
거지만 재료는 이렇게 시험장에서

00:00:25.093 --> 00:00:29.215
분리해서 주지는 않습니다.
여러분이 분리하시는 겁니다.

00:00:29.315 --> 00:00:31.874
하다보면 재료가 섞이는 경우가 있어요.

00:00:31.974 --> 00:00:38.215
그래서 접시 한쪽에 고추잡채 재료,
지금 돼지고기하고 피망하고,

00:00:38.315 --> 00:00:42.542
표고버섯, 죽순, 양파, 달걀이 있습니다.

00:00:42.642 --> 00:00:46.963
그런데 2011년 5월부터 또
생강이 삭제가 됐거든요.

00:00:47.063 --> 00:00:52.160
보통 파, 마늘, 생강이 매번
들어왔다가 나갔다 이릅니다.

00:00:52.260 --> 00:00:54.046
그런 거 잘 확인 하시고요.

00:00:54.146 --> 00:00:58.166
새우케찹볶음에는 지금
새우살을 이렇게 줘요.

00:00:58.266 --> 00:01:04.249
대부분 이런 거를 주고 양파, 당근,
향채소에서는 생강하고 대파있고요.

00:01:04.349 --> 00:01:06.979
완두콩, 케찹 이렇게 재료가 있습니다.

00:01:07.079 --> 00:01:11.969
양쪽에 달걀이 다 있기 때문에 양쪽으로
달걀 2개가 나와 있을 겁니다.

00:01:12.069 --> 00:01:16.775
그래서 지금 이제 여러분이
어느 것이든지 먼저 하셔도 상관은 없습니다.

00:01:16.875 --> 00:01:20.469
제가 고추잡채 것,
먼저 손질을 해보겠습니다.

00:01:20.569 --> 00:01:26.387
고추잡채는 우리가 대부분 고추를
주지 않고 시험장에서는

00:01:26.487 --> 00:01:29.646
푸른 계통의 대부분 피망이

나옵니다, 피망.

00:01:29.746 --> 00:01:33.879
그래서 고추가 나오든 피망이
나오든 요구사항에서 보면,

00:01:33.979 --> 00:01:37.311
오늘 채소 길이는 5cm
정도라고 했거든요.

00:01:37.411 --> 00:01:42.914
이제 그 두께는 되도록 얇게 썰어주셔서
주어진 길이가 5cm이기 때문에

00:01:43.014 --> 00:01:47.693
5cm는 맞춰 주셔야 합니다.
그래서 피망을 여러분이 썰 때,

00:01:47.793 --> 00:01:54.550
아예 그냥 이렇게 양끝을 잘라서
미리 5cm 정도로 맞춰주세요.

00:01:54.650 --> 00:01:59.244
그리고 나머지 재료는
버려주시고요, 한켠에.

00:01:59.344 --> 00:02:02.873
그리고 이 파진 홈을
이용해서 이렇게 해주세요.

00:02:02.973 --> 00:02:04.599
홈을 이용해서.

00:02:04.699 --> 00:02:06.558
다시 이런 홈.

00:02:06.658 --> 00:02:11.303
그리고 나서 이 하얀 부분은
깨끗하게 제거하셔야지

00:02:11.403 --> 00:02:16.220
나중에 완성했을 때 깔끔하거든요?
이렇게 해봐서 길이가 안 맞으면

00:02:16.320 --> 00:02:21.664
다시 이렇게 다듬어 주시면 되겠습니다.

00:02:27.539 --> 00:02:34.172
그래서 5cm 이렇게 맞춰줘서
이 하얀 부분.

00:02:34.272 --> 00:02:40.409
다시 이 하얀 부분 다 깔끔하게,
안에 있는 씨도 제거해주시고요.

00:02:40.509 --> 00:02:46.017
그리고 피망은 두께가 있어서
여러분이 최대한 가늘게 썬다 그래서

00:02:46.117 --> 00:02:49.583
그렇게 얇지는 않습니다.
되도록이면 얇게

00:02:49.622 --> 00:02:53.895
이렇게 채를 썰어주시면 되겠습니다.

00:03:18.703 --> 00:03:22.235
이렇게 준비해주시고요.

04_(중식)고추잡채, 새우케첩볶음

00:03:22.335 --> 00:03:27.636
그리고 지금 표고버섯, 표고버섯은
기동을 떼어 주시고.

00:03:27.736 --> 00:03:32.830
여러분이 좀 썰기가 불편하니까
물기를 좀 제거하세요.

00:03:32.930 --> 00:03:36.232
그리고 오늘 채가 다 예뻐야 하거든요?

00:03:36.332 --> 00:03:41.452
포를 뜯 건데 포를 뜯 때,
이 가장자리 안 쪽에서 이렇게,

00:03:41.552 --> 00:03:48.511
구부러진 부분을 좀 제거하시고 채를 쳐주면
양끝이 깔끔하게 채를 썰 수 있습니다.

00:03:48.611 --> 00:03:55.930
그래서 이거 제거해주시고, 이렇게
해서 여러분이 포를 떠 주세요.

00:03:56.030 --> 00:03:58.718
미끄러우면 이때 포뜨기가 좀 힘들죠?

00:03:58.818 --> 00:04:02.900
그래서 미끄럽지 않게 여러분이.

00:04:09.442 --> 00:04:14.157
이 부분을 다시 사용하고 싶으면
이 부분도 살짝 저며주세요.

00:04:14.257 --> 00:04:19.553
마른 표고는 익히면 더
생각보다 커지거든요?

00:04:19.653 --> 00:04:23.737
고운 채로.

00:04:30.856 --> 00:04:37.186
이 부분도 쓰고 싶으면 쓰시는데 요즘은
이제 다 불린 표고를 주는데,

00:04:37.286 --> 00:04:44.595
혹시라도 기동 있는 부분이 불려지지
않은 것 같으면 사용하지 않아도 됩니다.

00:04:46.987 --> 00:04:48.767
이렇게 해주시고.

00:04:48.867 --> 00:04:53.810
표고가 2장이니까 똑같은
방법으로 썰어주시면 되겠습니다.

00:04:53.910 --> 00:04:57.330
아니면 한쪽만 쓰고 싶으면
굳이 그 밑에 부분,

00:04:57.430 --> 00:05:03.186
구부러진 부분은 사용하지
않으셔도 괜찮습니다.

00:05:16.064 --> 00:05:17.518
해주시고요.

00:05:17.618 --> 00:05:22.954

04_(중식)고추잡채, 새우케찹볶음

죽순도 마찬가지로 해주는데 애도 5cm 정도로 맞춰주시고.

00:05:23.054 --> 00:05:28.355
밑에 있는 부분은 약간 껍질이 좀 질긴 부분이 있거든요.

00:05:28.455 --> 00:05:30.594
그 부분 이렇게 제거해주시고.

00:05:30.694 --> 00:05:33.686
그리고 빗살 모양은 사용하지 않습니다.

00:05:33.786 --> 00:05:39.201
이 부분 저며내주시고, 다시.

00:05:40.954 --> 00:05:45.988
포를 떼서 채를 치겠습니다.

00:06:16.857 --> 00:06:20.102
양파도.

00:06:21.177 --> 00:06:29.398
양 끝 잘라주고, 양파는 주어진 길이가 길면 잘라주겠지만

00:06:29.498 --> 00:06:34.060
그렇지 않은 경우는 양 끝 다듬어주고 채를 치기 위해서는

00:06:34.160 --> 00:06:38.440
이 부분은 칼을 좀 뉘어서, 일자로 썰어주면 이 부분이 좀 두껍게 나오죠?

00:06:38.540 --> 00:06:42.341
그래서 최대한 굵게.

00:07:02.997 --> 00:07:03.762
해주시고요.

00:07:03.789 --> 00:07:11.153
그리고 이제 돼지고기도 보통 다 살코기로 시험장에서는 거의 다 등심을 줍니다.

00:07:11.180 --> 00:07:12.240
등심.

00:07:12.267 --> 00:07:17.791
돼지고기도 마찬가지로 결이 잘 안 보일 때는 약간 긴 쪽으로

00:07:18.024 --> 00:07:27.171
5cm 정도가 나올 수 있게 채를 쳐 주시면 될 것 같습니다.

00:07:36.733 --> 00:07:41.665
이렇게 해서 고기 채를 다 썰었습니다.

00:07:44.598 --> 00:07:46.998
그래서 해놓고요.

00:07:47.098 --> 00:07:50.164
다음에는 새우케찹볶음을 하겠습니다.

00:07:50.264 --> 00:07:56.228
새우케찹볶음은 이렇게 알새우를 주니까, 오늘 튀길 건데 조금 어렵습니다.

04_(중식)고추잡채, 새우케찹볶음

00:07:56.328 --> 00:07:59.567

애를 오늘 알새우를 이렇게
몽쳐서 튀길 거거든요?

00:07:59.667 --> 00:08:01.840

잘못하면 이제 풀어질 수도 있어요.

00:08:01.940 --> 00:08:09.242

그런데 이제 튀김은 우리가 기본적으로 제일
중요한 거는 물기 제거입니다, 물기.

00:08:09.342 --> 00:08:14.816

그래서 안에 물기가 없게끔 꼭 짜주세요.

00:08:20.494 --> 00:08:24.348

해줬거든요.
이제 이렇게 해서.

00:08:30.753 --> 00:08:37.610

지금 이제 여러분이 보통 새우를
날개 새우를 찢을 때는

00:08:37.710 --> 00:08:42.506

여기 이썬시개로 이 까만 부분
내장 제거하는 게 가능한데,

00:08:42.606 --> 00:08:45.920

이미 애가 익혀버려서
빼기가 좀 곤란합니다.

00:08:46.020 --> 00:08:49.587

그래서 보이는 쪽은 이렇게
칼을 넣어서 이 부분,

00:08:49.687 --> 00:08:55.008

밑에 키친타월 하나 깔아주고
이 까만 부분을 다 제거해야 합니다.

00:08:56.550 --> 00:09:00.628

지금 보니까 어떤 거는 있고
어떤 거는 깨끗해요.

00:09:00.728 --> 00:09:04.147

그래서 여러분도 마찬가지로
그렇게 보이는 거 있으면

00:09:04.247 --> 00:09:09.181

지금 이것도 없거든요? 등쪽에
있으니까 이렇게 칼을 넣어주면서

00:09:09.281 --> 00:09:13.151

이렇게 까만 부분을 제거하시면 되겠습니다.

00:09:13.251 --> 00:09:15.967

지금 이제 새우 손질이 끝났고요.

00:09:16.067 --> 00:09:22.485

오늘 새우케찹이니까 케찹은
시험장에서는 여러분한테 보통 이렇게

00:09:22.585 --> 00:09:29.171

종이컵인데 작은 거, 남자들 먹는
소주컵 그런 컵에 있을 수도 있고요.

00:09:29.271 --> 00:09:33.086

쿠킹호일에 있을 수도 있습니다.
그거 잘 보셔야 합니다.

04_(중식)고추잡채, 새우케첩볶음

00:09:33.186 --> 00:09:35.292
그리고 지금 완두콩이 되어 있고요.

00:09:35.392 --> 00:09:40.021
오늘 새우 외에 부재료는
다 편 썰기로 되어 있는데,

00:09:40.121 --> 00:09:44.131
보통 한 2cm 정도로
편 썰기 하시면 되겠습니다.

00:09:44.231 --> 00:09:47.407
그래서 이렇게 해서
가장자리 다듬어 내주시고.

00:09:47.507 --> 00:09:54.031
편 썰기로 이런 모양으로
하시면 되겠습니다.

00:10:00.842 --> 00:10:06.420
양쪽 가장자리 잘라내주시고.

00:10:17.115 --> 00:10:17.944
해주시고요.

00:10:17.971 --> 00:10:25.717
양파도 마찬가지로 양끝 잘라내주시고.

00:10:28.554 --> 00:10:36.967
여기서 한 반 정도 해주시고, 같은 크기로
약간 2cm 정도가 나올 수 있게.

00:10:45.324 --> 00:10:49.243
그리고 대파.

00:10:51.832 --> 00:10:57.067
대파가 크면 4등분 하셔도 되고요.
작으면 2등분 하셔도 됩니다.

00:10:57.167 --> 00:11:02.212
그래서 형체가 너무 크지
않게 애도 넣어주시고요.

00:11:02.312 --> 00:11:08.585
사실은 이제 생강은 조금 다쳐
들어가도 되는데 지금 다 편이니까,

00:11:08.685 --> 00:11:14.509
편 썰어도 상관은 없는데 생강 편이 너무
커 보이지 않게 하시면 되겠습니다.

00:11:14.609 --> 00:11:22.201
생강 편이 너무 커 보이지 않게 좀
잘잘한 생강 편으로 해주시고요.

00:11:22.301 --> 00:11:30.489
오늘 여기 튀김 옷에 들어가는 것은 달걀이
흰자, 노른자 같이 써도 상관없지만

00:11:30.589 --> 00:11:37.139
오늘 고추잡채에 들어가는 돼지고기에는
필히 흰자가 들어가야 합니다.

00:11:37.239 --> 00:11:41.007
노른자가 들어가면 오작
처리가 될 수 있습니다.

00:11:41.107 --> 00:11:42.764

04_(중식)고추잡채, 새우케찹볶음

그래서 이렇게 준비가 됐고요.

00:11:42.864 --> 00:11:46.135
여기에 제가 튀김옷을 입혀 보겠습니다.

00:11:46.235 --> 00:11:50.526
그리고 식용유에는 불을 켜 놓으세요.

00:11:50.626 --> 00:11:57.079
지금 고추잡채에 돼지고기는
여기에 간을 좀 하겠습니다.

00:11:57.179 --> 00:12:00.169
그런데 간 할 때 아주 조심해야 돼요.

00:12:00.269 --> 00:12:05.906
너무 고기가 새까맣게 나오지
않게 간장 약간만 넣어주고요.

00:12:06.006 --> 00:12:10.002
돼지 냄새나지 않게 청주 살짝 넣어주고요.

00:12:10.102 --> 00:12:16.130
그리고 지금 제가 아까 달걀 흰자,
노른자를 분리 못해서 지금 분리할 건데,

00:12:16.230 --> 00:12:26.285
여러분이 흰자, 노른자를 필히 분리하셔서
노른자는 절대 사용하지하면 안 됩니다.

00:12:26.385 --> 00:12:31.736
혹시 이렇게 분리하다가 노른자가
잘못돼서 흐트러졌다,

00:12:31.836 --> 00:12:35.405
그게 아니라 달걀 자체에
무슨 이상이 있을 때는

00:12:35.505 --> 00:12:37.714
여러분이 달걀을 버리지 마시고요.

00:12:37.814 --> 00:12:47.498
그 달걀을 보여주고 교환을 이야기하면
달걀을 다른 달걀로 교환도 해줍니다.

00:12:47.598 --> 00:12:54.967
그래서 흰자를 이렇게 잘 풀어서 넣어줘야만
내가 넣고 싶은 만큼 사용할 수 있습니다.

00:12:55.067 --> 00:13:00.068
그래서 지금 여기에 하는 것은 돼지고기를
튀기기 위한 목적이 아니라,

00:13:00.168 --> 00:13:05.665
흰자 살짝 넣어주고 전분으로
약간 옷을 입히겠습니다.

00:13:05.765 --> 00:13:10.639
이렇게 해서 넣어주면서 가라앉힌
전분 있으면 사용하시고요.

00:13:10.739 --> 00:13:19.103
없으면 그냥 된 녹말 말고
마른 녹말 사용하셔도 됩니다.

00:13:19.203 --> 00:13:22.583
그래서 풀어서.

04_(중식)고추잡채, 새우케찹볶음

00:13:24.129 --> 00:13:29.407

이때 녹말 들어간 거는
여러분이 제가 이야기한 것처럼

00:13:29.507 --> 00:13:36.444

튀기기 위한 목적이 아니기 때문에 아주
살짝만 넣어주셔야만 합니다, 약간만.

00:13:36.544 --> 00:13:44.600

그리고 이 고기는 기름에
한번 익혀내겠습니다.

00:13:49.047 --> 00:13:55.614

아까 제가 이야기한 것처럼 애는
튀기는 게 아니라 익혀주는 온도기 때문에

00:13:55.714 --> 00:14:02.561

한 100에서 120도 정도에서 익히는 건데
우리나라 말로는 어떻게 표현이 안 되는데,

00:14:02.661 --> 00:14:05.637

포화시킨다 이런 말도 합니다.

00:14:05.737 --> 00:14:10.482

그래서 이렇게 넣어 봤을 때
아까 제가 기름을 올려놨더니,

00:14:10.582 --> 00:14:14.641

너무 뜨겁게 달궈졌어요.
그래서 조금 기다려 보는데,

00:14:14.741 --> 00:14:20.803

기다리는 동안에 시간이 없으면 아예 달궈지지
않은 식용유를 좀 더 사용하셔도 됩니다.

00:14:20.903 --> 00:14:25.828

그런데 이거는 삶아내는 정도의
기름은 이 고기 양의 한 2배?

00:14:25.928 --> 00:14:30.375

그렇게 약간 여유 있게
해주시면 되겠습니다.

00:14:30.475 --> 00:14:34.891

지금 이 온도에 제가 익혀보겠습니다.

00:14:37.620 --> 00:14:45.990

부추잡채나 고추잡채에서는 이 과정을
꼭 필히 해주셔야 합니다.

00:14:59.301 --> 00:15:03.446

돼지고기가 다 익었습니다.

00:15:03.546 --> 00:15:07.635

그래서 꺼내주시고요.

00:15:07.735 --> 00:15:13.569

그리고 바로 돼지고추잡채.

00:15:19.079 --> 00:15:21.209

식용유 좀 넣어주시고요.

00:15:21.309 --> 00:15:27.690

지금 오늘 고추잡채에 향채는 거의
없어서 제가 양파부터 볶겠습니다.

00:15:27.717 --> 00:15:30.058

양파.

04_(중식)고추잡채, 새우케찹볶음

00:15:44.805 --> 00:15:50.435
볶다가 버섯 넣어주시고요.

00:15:50.535 --> 00:15:54.369
이때 하고 술 하고 간장 좀 넣어주시고요.

00:15:54.578 --> 00:15:58.239
살짝 간장 넣어주고요.

00:15:58.293 --> 00:16:02.543
많이 넣지 마세요,
너무 어둡게 나오니까.

00:16:09.993 --> 00:16:14.477
피망은 들어가면서 소금을 조금 넣겠습니다.

00:16:14.577 --> 00:16:21.772
소금 좀 넣어줘서 파랄게
나올 수 있게 해주시고요.

00:16:24.648 --> 00:16:30.872
너무 오래 볶지 마시고, 아까
고기 삶아 놓은 거 넣어주시고요.

00:16:30.972 --> 00:16:38.702
그리고 불 끄면서 참기름
넣어서 마무리하겠습니다.

00:16:40.158 --> 00:16:44.060
이렇게 해서 마무리.

00:16:44.160 --> 00:16:50.533
기름 불 켜겠습니다.
기름, 새우케찹볶음 튀길 거예요.

00:16:50.633 --> 00:16:53.841
해놓고요.
이제 아까 제가 설명한 것처럼,

00:16:53.941 --> 00:16:58.272
여러분이 이거는 반죽이 질으면
이게 뭉쳐지지 않거든요.

00:16:58.372 --> 00:16:59.990
그거 조심하셔야 돼요.

00:17:00.090 --> 00:17:03.614
그래서 청주 약간만 넣어도
되고 안 넣어도 됩니다.

00:17:03.714 --> 00:17:05.231
청주 살짝 넣어주고요.

00:17:05.331 --> 00:17:09.428
그리고 달걀은 여기에는
흰자, 노른자 분리하지 않아도 됩니다.

00:17:09.528 --> 00:17:13.112
그래서 달걀물이 만약에 여러분이
가라앉힌 녹말이 있으면

00:17:13.212 --> 00:17:15.323
달걀물이 좀 적게 들어간다고 제가 그랬죠?

00:17:15.423 --> 00:17:21.721
저는 아까 이렇게 봤더니
녹말이 가라앉아 있어요.

04_(중식)고추잡채, 새우케찹볶음

00:17:21.821 --> 00:17:23.765
그래서 윗물은 따라 낸 거고요.

00:17:23.865 --> 00:17:29.763
이렇게 해서 아까 그 달걀 물에 풀으세요.

00:17:29.790 --> 00:17:34.974
몽ଚ진 이런, 젖은 녹말을.

00:17:47.350 --> 00:17:54.157
조금 전분을 더 넣겠습니다.

00:18:06.541 --> 00:18:12.222
지금 약간 물기가 있어서
이때는 여러분이 마른 전분,

00:18:12.249 --> 00:18:17.171
녹말 남겨 놓은 거 있으면 넣으세요.

00:18:18.696 --> 00:18:23.449
온도 한번 측정해보시고요.
여러분이 이렇게 해서 몽ଚ쳐서,

00:18:23.476 --> 00:18:26.765
그런데 좀 애가 약간 어렵죠?

00:18:26.792 --> 00:18:31.555
이거 이렇게 해서 동글동글하게
살짝 밀어 넣으세요.

00:18:31.582 --> 00:18:36.803
기름이 한 3cm 정도 나오게
이렇게 해서 살짝 밀어 넣으세요.

00:18:37.122 --> 00:18:42.267
그래서 아까 이야기할 때
이 농도를 조금 조심하셔야 된다고.

00:18:42.294 --> 00:18:46.412
그러면 이게 날개로 다 떨어져요.
가닥, 가닥.

00:19:11.494 --> 00:19:21.819
팬에 기름 좀 넣어주시고요.
그리고 생강하고 파 넣겠습니다.

00:19:23.864 --> 00:19:31.467
향채소에서 향이 우러나면 여러분이
이때 술 약간 넣어주고요.

00:19:31.567 --> 00:19:35.691
간장 살짝 넣어줘도 됩니다.

00:19:35.791 --> 00:19:42.498
그리고 파 넣어주고요.
볶아주세요.

00:19:44.075 --> 00:19:47.005
달달달.

00:19:56.543 --> 00:20:02.759
볶아주시고, 케찹 들어가겠습니다.
케찹 좀 넣어주시고요.

00:20:02.859 --> 00:20:11.969
양에 따라서 한 3 스푼 정도 들어가고요.
설탕 1 큰술 정도 들어가고요.

04_(중식)고추잡채, 새우케찹볶음

00:20:14.456 --> 00:20:19.346
그리고 물은 한 반 컵 정도.

00:20:21.762 --> 00:20:25.950
혹시 새우살이 많으면 조금
더 들어갈 수도 있어요.

00:20:26.050 --> 00:20:28.577
여러분이 이렇게 농도를 보세요.

00:20:28.677 --> 00:20:35.810
농도를 보는데 이렇게 조금
살짝 더 넣겠습니다.

00:20:35.910 --> 00:20:43.751
그리고 소금 약간 들어가도 괜찮습니다.
소금 조금 넣어주시고요.

00:20:43.851 --> 00:20:48.799
그리고 아까 튀겨 놓은
새우살 넣어주시고요.

00:20:48.899 --> 00:20:57.569
이때 이제 조심할 게 전분이 들어가는데
이미 케찹에도 전분이 있거든요.

00:20:57.669 --> 00:20:59.457
그러니까 조금만 넣어주세요, 조심해서.

00:20:59.557 --> 00:21:02.862
그렇지 않으면 너무 농도가
되 보일 수도 있어요.

00:21:02.962 --> 00:21:10.535
살짝 이렇게 확인 한번 해보시고요.

00:21:13.349 --> 00:21:16.922
완두콩 넣어주시고요.

00:21:19.288 --> 00:21:24.314
이렇게 해서 완성이 됐습니다.

00:21:31.943 --> 00:21:35.125
이렇게 해서 두 가지가 완성이 됐습니다.

00:21:35.152 --> 00:21:37.290
수고하셨습니다.