

WEBVTT

00:00:08.505 --> 00:00:12.442
이번 시간에는 물만두하고 관풍기입니다.

00:00:12.542 --> 00:00:20.581
물만두에 있는 재료는 밀가루,
고기, 생강, 대파, 부추고요.

00:00:20.681 --> 00:00:25.155
관풍기에는 닭 다리인데,
허벅지 살까지 포함이 되어 있고요.

00:00:25.255 --> 00:00:30.110
피망, 홍고추, 파, 마늘,
생강, 달걀이 있습니다.

00:00:30.210 --> 00:00:34.620
그러면 이 두 가지 중에서 여러분이
제일 먼저 어떤 것을 해야 할 건가.

00:00:34.720 --> 00:00:39.754
밀가루 반죽부터 해야겠죠?
그래서 밀가루 반죽할 때,

00:00:39.854 --> 00:00:42.999
여러분이 덧가루, 덧가루
좀 남겨 놓으시고.

00:00:43.099 --> 00:00:51.936
만두는 만두 지름이 6cm에서 6개밖에
안 돼서 반 컵 정도만 해도 충분합니다, 반죽.

00:00:52.036 --> 00:00:54.215
그래서 덧가루 꼭 남겨 놓으시고요.

00:00:54.315 --> 00:00:58.744
여기에 소금 좀 약간만 넣어주시고요.

00:00:58.844 --> 00:01:04.708
그리고 물로 반죽을 하시면 되겠습니다.

00:01:07.587 --> 00:01:16.220
만두 반죽은 너무 되직하지 않아도 됩니다.
좀 말랑말랑한 그런 농도로.

00:01:18.437 --> 00:01:23.627
그래서 어느 정도 잘 물에 섞었으면.

00:01:34.888 --> 00:01:41.251
약간 물이 부족한 것 같으면
조금씩 더 넣어가면서.

00:01:45.377 --> 00:01:49.434
그래서 남아있는 가루는
물을 좀 찍어서 이렇게.

00:01:49.534 --> 00:01:56.000
시험장에서는 여러분한테
비닐 이런 거는 주지 않습니다.

00:01:56.100 --> 00:02:03.396
밀가루 반죽한 것을 여러분이 시험장에
갈 때 하나 정도 챙겨서 갖고 가서서

00:02:03.496 --> 00:02:06.669
이렇게 숙성 시키시면 되겠습니다.

05_(중식)관풍기, 물만두

00:02:06.769 --> 00:02:10.717
이렇게 해 놓으시고, 나머지는
별로 그렇게 급한 게 없으니까

00:02:10.817 --> 00:02:14.251
닭 먼저 손질하겠습니다.

00:02:14.351 --> 00:02:22.631
관풍기에서 지금 여러분이 닭은
2011년 5월부터 빼는 들어가지 않게 했거든요.

00:02:22.731 --> 00:02:29.289
그래서 여러분이 지금 주어진 다리를 살만,
이렇게 빼는 제거하고요.

00:02:29.389 --> 00:02:34.290
살을 포를 뜯 건데 여러분이 이게
허벅지 살이 포함이 되어 있어서

00:02:34.390 --> 00:02:38.651
이렇게 하기가 불편하다 그러면
이 마디를 자르시면 됩니다.

00:02:38.751 --> 00:02:41.994
이 마디가 이렇게 들어가는 부분이 있어요.

00:02:42.094 --> 00:02:47.166
여기서 먼저 잘라주고 이 밑에
다리 있는 부분, 심줄 부분.

00:02:47.266 --> 00:02:52.528
한번 돌려가면서 이렇게 잘라주세요.

00:02:56.260 --> 00:03:01.043
그래서 아까 이거 하던 부분.

00:03:01.143 --> 00:03:07.595
그래서 굵은 뼈를 제거하시면 됩니다.

00:03:21.062 --> 00:03:27.265
그래서 요구사항에서 살은
보통 3cm를 이야기했거든요.

00:03:27.365 --> 00:03:32.899
한 3cm 정도 그랬는데 이 다리 부분이
그렇게 모양이 예쁘지는 않습니다.

00:03:32.999 --> 00:03:39.119
그래도 길이대로 해서 닭이 워낙
적으면 한 2등분 정도 하시고,

00:03:39.219 --> 00:03:43.142
좀 크면은 이 부분을
한 3등분 정도 하세요.

00:03:43.242 --> 00:03:50.564
그래서 튀길 때는 이 부분을 이렇게 모아서
튀길 거거든요, 사방 3cm니까.

00:03:52.741 --> 00:03:56.417
그래서 아까 이 위에
부분도 뼈가 있거든요.

00:03:56.517 --> 00:04:00.380
이 뼈, 칼을 넣어서.

00:04:12.737 --> 00:04:16.217
굵은 뼈를 제거했어요.

05_(중식)깐풍기, 물만두

00:04:16.317 --> 00:04:20.321
그리고 이제 닭의 껍질은
제거하지 않습니다.

00:04:20.421 --> 00:04:27.169
그런데 떨어지는 기름 부분은
제거하세요, 이런 기름 부위는.

00:04:30.936 --> 00:04:38.733
마찬가지로 애도 이렇게.
크기가 한 3cm 정도 나올 수 있게.

00:04:39.810 --> 00:04:46.779
그리고 이 부분은 기름이거든요?
기름 이런 부분은 제거하시고.

00:04:49.307 --> 00:04:54.700
이렇게 해서 살만, 됐습니다.

00:05:00.855 --> 00:05:08.418
여기에서 피망. 피망 안에 있는
이런 부분은 좀 잘라내시고요.

00:05:08.518 --> 00:05:15.058
오늘 나머지 깐풍기에 들어가는
부재료는 약간 다지는데,

00:05:15.158 --> 00:05:18.170
파, 마늘보다는 조금 입자가 있게.

00:05:18.270 --> 00:05:25.866
푸른 거 피망하고 홍고추는
다지신다고 생각하시면 됩니다.

00:05:29.904 --> 00:05:37.428
피망 겉부분이 미끄러우니까 안 쪽에서
칼집을 넣어서 써시면 될 것 같습니다.

00:05:38.850 --> 00:05:45.062
다시 모아서 약간 입자가 있게 이렇게.

00:05:50.115 --> 00:05:51.406
해주시고요.

00:05:51.506 --> 00:05:56.579
지금 홍고추, 홍고추도
이렇게 끝에 잘라주시고.

00:05:56.679 --> 00:05:59.938
반을 이렇게 갈라주세요.

00:06:03.897 --> 00:06:09.578
해주시고 안에 씨를 이렇게,
손으로 하면 매우니까

00:06:09.678 --> 00:06:16.135
손가락을 이용해서 긁어내시면
더 편할 거예요.

00:06:29.358 --> 00:06:30.944
해주시고.

00:06:31.044 --> 00:06:35.848
그리고 마찬가지로 애도 이렇게.

00:06:40.859 --> 00:06:46.093
다 썰어주시는데.

05_(중식)관풍기, 물만두

00:06:49.159 --> 00:06:58.017
지금 제가 청피망하고 붉은색
홍고추하고 양이 비슷하게 제가

00:06:58.117 --> 00:07:02.218
이 반쪽을 버리는 게 아니라
아까 반쪽 해 놓은 게 있어요.

00:07:02.318 --> 00:07:08.220
그래서 이렇게 같이 합쳐
놓으면 홍고추 하나입니다.

00:07:08.320 --> 00:07:13.606
해주시고 그다음에 여기서 파, 마늘.

00:07:20.264 --> 00:07:23.396
해주시고요.

00:07:26.222 --> 00:07:32.158
마늘도 아까 조금 제가 미리 다져놨습니다.
마늘 다져주고요.

00:07:32.258 --> 00:07:36.758
생강도 아까 좀 다져놨고요.

00:07:36.858 --> 00:07:39.183
이렇게 해서.

00:07:39.283 --> 00:07:43.812
닭의 튀김옷을 입혀보겠습니다.

00:07:43.912 --> 00:07:50.303
지금 튀김옷을 입히기 위해서
달걀을 깨겠습니다.

00:07:52.904 --> 00:07:57.741
중식에서 우리가 부추잡채나 고추잡채
이런 데서는,

00:07:57.841 --> 00:08:01.179
고기에 흰자를 꼭 사용해야만 되는데

00:08:01.279 --> 00:08:04.784
우리 관풍기에서는 흰자,
노른자 상관없습니다.

00:08:04.884 --> 00:08:09.101
그래서 여러분이 잘 풀어주시고요.

00:08:12.522 --> 00:08:18.836
지금 아까 닭 해냈던 거 여기에
튀김옷을 입히겠습니다.

00:08:18.936 --> 00:08:24.806
지금 여기에 소금 약간만 넣어주고요.

00:08:26.342 --> 00:08:32.092
청주, 해줬어요.

00:08:32.192 --> 00:08:41.644
시험장에서는 여러분이 보면 이렇게
마른 전분이 나와 있거든요.

00:08:41.744 --> 00:08:47.067
여러분이 시험 시작 했을 때 이것을
불려서 사용해도 상관은 없습니다.

00:08:47.167 --> 00:08:52.827
그런데 불린다는 것은
이 마른 녹말을 물하고 거의 1대 1로

00:08:52.927 --> 00:08:56.782
이렇게 물에 개어 놓으면
이런 상태가 됩니다.

00:08:56.882 --> 00:09:05.472
이런 상태가 되는데 이 상태에서 이게 보면,
위에 뜨는 물을 이렇게 따라 보시면 여러분이.

00:09:08.143 --> 00:09:12.610
이게 완벽하게 분리가 되면 감자전분입니다.

00:09:12.710 --> 00:09:15.860
그런데 분리가 잘 안 되는 것은
복합전분이거든요.

00:09:15.960 --> 00:09:19.872
그래서 원래 튀김은 불린 녹말을
쓰는 게 더 바삭거립니다.

00:09:19.972 --> 00:09:24.714
그래서 이게 되면은 괜찮지만
굳이 이게 잘 안 됐다 그러면

00:09:24.814 --> 00:09:27.558
마른 녹말을 사용하셔도 됩니다.

00:09:27.658 --> 00:09:32.392
그런데 지금 이제 여러분이
마른 녹말을 사용한다고 그러면

00:09:32.492 --> 00:09:36.886
불리지 않는 녹말보다 달걀물이
좀 더 많이 들어가요.

00:09:36.986 --> 00:09:40.605
그런데 이 불린 녹말은
달걀물이 좀 덜 들어가요.

00:09:40.705 --> 00:09:45.678
그래서 고기 양에 따라서 내가
이 전분을 어떤 거 사용하느냐에 따라서

00:09:45.778 --> 00:09:50.732
달걀물도 덜 들어가고,
더 많이 들어갈 수도 있겠죠?

00:09:50.832 --> 00:09:55.908
저 같은 경우는 지금 달걀
풀어 놓는 거 1 스푼 정도를

00:09:56.008 --> 00:10:00.917
만약에 이 불린 녹말을 사용한다
그러면 이것을 좀 풀어서 쓰세요.

00:10:01.017 --> 00:10:05.631
풀어서, 이 달걀물에 풀어서.

00:10:08.871 --> 00:10:13.889
이렇게 해서 만약에 너무
약간 질퍽하다 그러면,

00:10:13.989 --> 00:10:20.615
이때 마른 녹말을
더 좀 사용하셔도 괜찮습니다.

05_(중식)관풍기, 물만두

00:10:22.451 --> 00:10:29.871
관풍기 1차 튀김 해놓고
물만두 손질해도 되거든요.

00:10:29.971 --> 00:10:35.998
그런데 제가 기름을 늦게
켜놨으니까 이거 옆에 놔두고요.

00:10:36.098 --> 00:10:41.235
그리고 물만두에 들어가는
재료 손질하겠습니다.

00:10:43.552 --> 00:10:53.828
주어진 부추, 부추는 이제 보통 0.5cm
정도로 썰어주시면 되겠습니다.

00:10:53.928 --> 00:11:00.402
끝에 조금 깨끗하지 않은 거는
좀 버려 주시고요.

00:11:02.405 --> 00:11:06.720
그래서 0.5cm 정도.

00:11:10.818 --> 00:11:15.329
이것도 많은 양입니다.
이렇게 많이 안 들어가기는 하는데,

00:11:15.429 --> 00:11:21.265
주어진 거 0.5cm 정도 썰어 놓고요.

00:11:26.296 --> 00:11:31.531
그리고 파, 마늘은 조금 더 잘잘하게.

00:11:39.161 --> 00:11:41.734
이렇게 해서 해주시고요.

00:11:42.845 --> 00:11:48.466
여기에서 생강은 만두다보니까
다져 들어가도 상관없지만,

00:11:48.566 --> 00:11:54.226
씹히는 맛이 좋지 않으니까
여러분이 갈아서 즙을 내주는데,

00:11:54.326 --> 00:12:01.502
우리가 한식에서처럼 강판이 없으니까
여러분이 곱게 썰어서 다져서

00:12:01.602 --> 00:12:07.773
면보에 이렇게, 저는 지금 다져서
면보에 물을 짜 놔거든요.

00:12:07.873 --> 00:12:10.891
그렇게 해서 물로 들어가도 상관없습니다.

00:12:10.991 --> 00:12:20.489
해주고 여기에 고기는 곱게 다져서
여러분이 준비하시면 되겠습니다.

00:12:26.331 --> 00:12:31.599
고기 다지는 거는 만약에 고기가
결대로 됐다 그러면

00:12:31.699 --> 00:12:36.138
결 반대로 다져주는 게 빠릅니다.

00:12:36.238 --> 00:12:41.865

05_(중식)관풍기, 물만두

온도 한번 측정해보세요.
오늘 닭은 1차 튀김은 한 150도 정도.

00:12:41.965 --> 00:12:45.855
그런데 150도 정도가
중간 정도 온도거든요?

00:12:45.955 --> 00:12:50.236
여러분이 잘 모르시면 혹시
이렇게 젓가락을 넣어봐서

00:12:50.336 --> 00:12:53.390
기포가 바로 올라오면 160도 정도거든요.

00:12:53.490 --> 00:12:57.291
그런데 기름이 순간적으로 너무
많이 올라와 있다 그러면

00:12:57.391 --> 00:13:01.056
시험장에서는 시간 싸움이니깐
오래 기다리지 마시고

00:13:01.156 --> 00:13:05.420
옆에 있는 차가운 기름을 조금 넣어주세요.

00:13:05.520 --> 00:13:08.935
그래서 온도를 조금 다운시키세요.
온도 조금 살짝.

00:13:09.035 --> 00:13:13.726
이렇게 넣어서 온도가 내려가면
다시 한 번 측정해보시고

00:13:13.826 --> 00:13:20.016
그래도 잘 모르겠다 그러면 옆에
조그마한 튀김 가루를 한번 넣어보세요.

00:13:20.116 --> 00:13:24.822
넣어봐서 바닥에 가서 주춤하고
떠오르면 150도고요.

00:13:24.922 --> 00:13:28.304
이게 금방 중간까지 가다
떠오르면 160도.

00:13:28.404 --> 00:13:32.133
넣자마자 색이 나면 고온
170도, 180도거든요.

00:13:32.233 --> 00:13:38.503
안에 닭이 익어야 하니까 한 150도
정도에서 튀기신다고 생각하면 됩니다.

00:13:38.603 --> 00:13:44.084
그리고 아까 닭 해 놓은 게 모양이
잘 안 나니까 이렇게 뭉쳐서,

00:13:44.184 --> 00:13:51.200
약간 둥글둥글하게 그런 모양이
나올 수 있게끔 이렇게 뭉쳐서 넣으세요.

00:13:51.300 --> 00:13:53.668
손으로 해도 상관은 없습니다, 손으로.

00:13:53.768 --> 00:13:59.148
그런데 여러분이 기름 조심하셔야 돼요.

00:14:06.094 --> 00:14:11.512

한번 튀겨주고,
2차는 제가 170도에서 튀길 거예요.

00:14:11.612 --> 00:14:17.707
지금은 닭이 익는 온도니까
150도에서 160도 정도로 하는 거고요.

00:14:17.807 --> 00:14:22.428
계속 그렇게 낮은 불에서
하는 건 아닙니다.

00:14:22.528 --> 00:14:25.661
이게 지금 튀김옷이 잘 입혀졌거든요.

00:14:25.761 --> 00:14:31.739
그거는 제가 튀김을 녹말을 가라앉혀서
했기 때문에 그럴습니다.

00:14:31.839 --> 00:14:37.150
여러분 집에서 할 때도 이렇게
튀김을 전분 중에서 우리가

00:14:37.250 --> 00:14:40.361
옥수수나 고구마나 감자전분 있거든요?

00:14:40.461 --> 00:14:44.583
그런데 감자전분만이
된 녹말을 만들 수가 있어요.

00:14:44.683 --> 00:14:49.585
된 녹말, 불린 녹말 이런 거는
물에 불린 녹말을 말합니다.

00:14:49.685 --> 00:14:53.543
그런데 옥수수나 고구마는
그게 분리가 잘 되지 않아요.

00:14:53.643 --> 00:14:58.965
분리가 잘 되지 않는다는 거는 밑에
가라앉힌 녹말에 수분이 있다는 거예요.

00:14:59.065 --> 00:15:03.042
수분이 있으면 절대로 튀김은
바삭거리지 않습니다.

00:15:03.142 --> 00:15:10.234
제가 지금 한번 1차
튀긴 거를 건지겠습니다.

00:15:18.160 --> 00:15:26.386
온도는 다시 높이 올려서 아예
2차 튀김을 끝내겠습니다.

00:15:26.486 --> 00:15:31.461
2차 튀김에는 색깔이 약간
갈색이 나오게끔 튀길 거예요.

00:15:31.561 --> 00:15:34.407
그래서 불을 좀 높이세요.

00:15:36.699 --> 00:15:42.176
시험장에서는 불이 하나기 때문에
관풍기는, 원래 관풍기라는 거는

00:15:42.276 --> 00:15:47.310
마른 볶음이라는 뜻입니다.
그래서 미리 해놔도 괜찮습니다.

05_(중식)관풍기, 물만두

00:15:47.410 --> 00:15:50.453

아까 1차 튀겨 놓은 거, 2차 튀길게요.

00:15:53.793 --> 00:16:01.001

이거는 이렇게 온도가 높고요.

안에 있는 수분이 아까는 못 빠져나왔거든요.

00:16:01.101 --> 00:16:05.422

지금 2차 튀김에는 안에 있는

수분이 빠져나오면서

00:16:05.522 --> 00:16:11.428

온도도 높고 이러기 때문에

기포가 많이 올라옵니다.

00:16:16.245 --> 00:16:22.388

지금 이제 색깔이 닳으니까 건지겠습니다.

00:16:24.177 --> 00:16:31.260

그리고 튀김팬은 이제 내려주시고,

소스팬을 올리겠습니다.

00:16:31.360 --> 00:16:37.297

팬 달궈주고요.

관풍기 소스 넣어서 마무리 짓겠습니다.

00:16:37.397 --> 00:16:40.428

식용유 1 스푼 정도 넣어주시고요.

00:16:40.528 --> 00:16:45.193

달궈져서 파, 마늘, 생강 넣어주시고요.

00:16:45.293 --> 00:16:53.199

향이 우러나면 청주 좀 넣어주시고요.

00:16:53.299 --> 00:16:56.608

간장 약간 넣어주고요.

00:16:56.708 --> 00:16:58.893

향을 내주는 겁니다.

00:16:58.993 --> 00:17:02.465

그리고 홍고추 넣어서 볶아주시고요.

00:17:02.565 --> 00:17:05.594

피망 넣어주고요.

00:17:05.694 --> 00:17:11.241

물 한 2 스푼 정도 넣겠습니다.

2 스푼 정도 넣어주고요.

00:17:11.341 --> 00:17:15.744

간장 1 스푼 정도 넣어주시고요.

00:17:15.844 --> 00:17:19.323

그리고 설탕 1 스푼 넣어주시고요.

00:17:19.423 --> 00:17:22.259

식초 1 스푼 들어갑니다.

00:17:22.359 --> 00:17:27.171

관풍기는 시고 단맛이 없는 겁니다.

00:17:27.271 --> 00:17:31.967

맛있는 맛을 없애주기 위해서

설탕, 식초 들어가는 거거든요.

00:17:32.067 --> 00:17:36.655

05_(중식)관풍기, 물만두

그러니까 이제 탕수할 때 설탕 탕 자,
식초 초 자가 들어갔을 때는

00:17:36.755 --> 00:17:41.667
시고, 단맛이 있어야 하는데
얘는 그럴지는 않습니다.

00:17:41.767 --> 00:17:46.551
그래서 소스가 다 만들어졌죠?
후춧가루 약간 넣을게요.

00:17:46.651 --> 00:17:51.064
넣어주시고요. 튀겨 놓은
닭 넣어서 버무려 주는데,

00:17:51.164 --> 00:17:56.142
지금 관풍기는 마른 볶음입니다.
물기가 없는 볶음이거든요.

00:17:56.242 --> 00:17:59.229
그런데 이제 여러분이 혹시
이 물기가 없어지는 게

00:17:59.329 --> 00:18:06.412
시간을 또 소요한다 그러면, 아주 약간만
물 전분 처리해서 끝내도 됩니다.

00:18:06.512 --> 00:18:10.338
꼭 물 전분 처리하라는 건
아닌데 속도감을 주기 위해서

00:18:10.438 --> 00:18:17.453
물 전분을 조금만 넣어도,
그러면 바로 소스가 없어집니다.

00:18:22.680 --> 00:18:29.527
이렇게 해서 제가 끝내면서
참기름 한 방울 넣겠습니다.

00:18:30.342 --> 00:18:33.761
이렇게 해서 다 끝났습니다.

00:18:33.861 --> 00:18:39.995
그래서 지금 완성 접시에 담아보겠습니다.

00:18:42.023 --> 00:18:48.021
관풍기는 깡 자가 마를 깡 자거든요.
그래서 마른 볶음이라는 뜻입니다.

00:18:48.121 --> 00:18:52.855
그래서 여러분이 국물이 이렇게
남아있거나 그렇지 않게

00:18:52.955 --> 00:18:56.819
볶음용으로 나가시면 됩니다.

00:18:56.919 --> 00:19:02.261
이렇게 해서 관풍기가 완성이 됐습니다.

00:19:04.385 --> 00:19:07.801
관풍기는 지금 이제 끝났고요.

00:19:07.901 --> 00:19:11.790
여러분 만두소, 아까 고기 다져 놓은 거.
그렇죠?

00:19:11.890 --> 00:19:17.449
여기 다져 놓은 거에 파 송송

05_(중식)관풍기, 물만두

썰어 놓은 거 넣어주시고요.

00:19:17.549 --> 00:19:24.672

지금 소금 약간 들어가고요.
지금 간장을 조금 넣어줘도 괜찮고 그런데,

00:19:24.772 --> 00:19:29.757

만두소가 또 질어질 수 있으니까
간장 들어가는 거는 좀 조심하셔야 돼요.

00:19:29.857 --> 00:19:32.769

자신이 없으면 소금 간만 하시고요.

00:19:32.869 --> 00:19:36.919

아까 생강즙 만들어 놓은 거
좀 넣어주시고요.

00:19:37.019 --> 00:19:41.277

그리고 후춧가루 약간 넣어주고요.

00:19:43.458 --> 00:19:48.032

지금 고기에 어느 정도 간을 했습니다.

00:19:48.132 --> 00:19:54.632

그리고 아까 해 놓은 거, 부추.
부추가 조금 많아서 저는 조금 남기겠습니다.

00:19:54.732 --> 00:19:59.415

남겨주고 마지막에 참기름 좀 넣어주고요.

00:20:05.409 --> 00:20:11.334

부추 넣고 너무 많이 이렇게 치대주면
혹시 부추가 약간 쪼개가 날 수 있거든요.

00:20:11.434 --> 00:20:16.146

살살 이렇게 버무려 놓으세요.

00:20:20.346 --> 00:20:23.163

이렇게 해서 만두소는 끝났습니다.

00:20:23.263 --> 00:20:25.162

지금 이제 만두소가 만들어졌고요.

00:20:25.262 --> 00:20:29.674

만두 삶을 물, 불 키겠습니다.

00:20:29.774 --> 00:20:31.566

불 좀 켜 놓고요.

00:20:31.666 --> 00:20:35.993

그리고 밑에 도마에 달라 붙지 않게,
덧가루 아까 남겨 놓은 거.

00:20:36.093 --> 00:20:38.128

이렇게 뿌려 주시고.

00:20:38.228 --> 00:20:42.773

아까 반죽해 놓은 거.

00:20:48.931 --> 00:20:51.335

반죽.

00:21:10.659 --> 00:21:18.616

지름이 한 6cm 정도니까.

00:21:39.468 --> 00:21:45.005

중식 만두는 나중에 여기가
도움해야 하거든요?

05_(중식)관풍기, 물만두

00:21:45.105 --> 00:21:48.005
그래서 접었을 때 터지지 않게.

00:21:48.105 --> 00:21:52.689
우리 한식 스타일은 그냥 막
밀어주는데, 얘는 가운데가 도톰하게.

00:21:52.789 --> 00:21:57.639
여러분이 이렇게 돌리면서
들어갈 때 힘주고 빼고, 힘주고 빼고.

00:21:57.739 --> 00:22:00.603
이런 식으로 이렇게 피를 돌리세요.

00:22:00.703 --> 00:22:03.361
피를 돌려주면 이 부분이 도톰하고,

00:22:03.461 --> 00:22:10.826
지금 이 부분은 얇거든요? 얇아서 한 6cm
정도니까 한 5cm 정도만 해도 될 것 같아요.

00:22:10.926 --> 00:22:16.006
익으면 커지니까, 이렇게
해서 완성이 8개인데.

00:22:16.106 --> 00:22:19.802
혹시 터질지 모르니까
한 9개 정도 만드셔도 돼요.

00:22:19.902 --> 00:22:24.082
처음에 잡아줄 때는 손이 조금
잡힐 수 있을 정도만 밀어주고,

00:22:24.182 --> 00:22:27.446
그 다음에부터는 이렇게
들어갈 때는 힘을 주고,

00:22:27.546 --> 00:22:34.056
나올 때는 힘을 빼서
자기가 피를 돌리세요.

00:22:35.605 --> 00:22:37.497
해주시고요.

00:22:37.597 --> 00:22:41.906
똑같은 방법으로 8개를
만드시면 되겠습니다.

00:22:42.006 --> 00:22:44.108
속은 그렇게 많이 들어가지 않습니다.

00:22:44.208 --> 00:22:48.742
그런데 삼각으로 접어야 하거든요?
삼각으로 접어내시오, 그랬는데.

00:22:48.842 --> 00:22:53.326
이렇게 반을 접어서 이렇게 해서
여러분이 손을 잡아주세요.

00:22:53.426 --> 00:22:56.412
그러면 이런 모습, 아시죠?
이렇게 삼각이 나왔죠?

00:22:56.512 --> 00:22:58.139
이렇게 해서.

00:22:58.239 --> 00:23:02.187

그래서 모양이 완전히 나오게
이렇게 해서 이런 식으로.

00:23:02.287 --> 00:23:02.961
보이시나요?

00:23:03.061 --> 00:23:06.557
제가 하나 더 만들어보겠습니다.

00:23:06.657 --> 00:23:08.893
다시.

00:23:15.543 --> 00:23:21.966
이렇게 반을 접어주시고요.
이렇게 접어졌으면 속이 있는만큼에서,

00:23:22.066 --> 00:23:29.015
이렇게 해주세요. 두 손을 두 엄지를
이렇게 마주쳐서 이런 모습으로.

00:23:31.255 --> 00:23:37.845
그래서 이렇게 지금 만들기 때문에
가운데가 약간 도톰하게 밀어주는 겁니다.

00:23:37.945 --> 00:23:45.386
만약에 그게 여기, 가운데가 도톰하지
않으면 이때 잘못하면 터져요.

00:23:45.486 --> 00:23:47.735
그래서 이런 식으로.

00:23:47.835 --> 00:23:52.025
이렇게 해서 다 만들었습니다.

00:23:52.125 --> 00:23:55.085
그래서 지금 만두는 다 만들어졌어요.

00:23:55.185 --> 00:24:01.398
그러면 지금 옆에 물이 끓고
있으니까 넣어보겠습니다.

00:24:10.857 --> 00:24:15.531
만두는 다 들어가고 나서 바닥을
한번 긁어줘야 합니다.

00:24:15.631 --> 00:24:18.219
그렇지 않으면 나중에 다 붙어있어요.

00:24:18.319 --> 00:24:25.355
그래서 이렇게 떠 있을 때 뚜껑을
덮어서 충분히 익혀주시면 되겠습니다.

00:24:25.455 --> 00:24:31.117
끓는 동안에 이제 여러분이 앞에
있었던 것을 정리하시면 되겠습니다.

00:24:31.217 --> 00:24:35.829
지금 보니까 만두가 다 익었습니다.
불 꺼주시고요.

00:24:35.929 --> 00:24:42.277
아까 모양을 잡았던 쪽이 앞으로
오게끔 해서 담아내세요.

00:24:43.650 --> 00:24:49.979
피는 8개 이상인데, 여러분이 개수가
부족하면 미완성 처리가 되고요.

05_(중식)깐풍기, 물만두

00:24:50.079 --> 00:24:52.841
개수가 9개 되는 거는 상관없습니다.

00:24:52.941 --> 00:24:56.737
그런데 굳이 많이 낼 필요는 없고,
요구사항에 써 있는 대로

00:24:56.837 --> 00:25:00.200
여러분이 제가 아까 혹시
몰라서 9개를 넣었지만

00:25:00.300 --> 00:25:05.311
여러분은 낼 때 좀 예쁜 거로
내시면 되겠습니다.

00:25:09.005 --> 00:25:18.924
이렇게 해서 지금 아까 깐풍기 해 놓은 거 하고,
물만두하고 이렇게 해서 끝냈습니다.

00:25:19.024 --> 00:25:22.588
수고하셨습니다.