

07_(중식)양장피잡채,달걀탕

WEBVTT

00:00:08.294 --> 00:00:13.857

이번 시간에는 양장피 잡채하고 달걀탕입니다.

00:00:13.957 --> 00:00:17.806

양장피 재료 양이,
지금 가짓수가 많거든요.

00:00:17.906 --> 00:00:24.462

여러분이 양장피하고 달걀탕 재료를
좀 먼저 구분해 놓고 시작하세요.

00:00:24.562 --> 00:00:27.064

그렇지 않으면 잘못하면
섞일 수가 있으니까.

00:00:27.164 --> 00:00:34.115

오늘 양장피 잡채는 가짓수가 많고,
시간 초과가 많습니다, 시험장에서.

00:00:34.215 --> 00:00:39.132

보통 양장피 잡채가 35분이고,
달걀탕이 20분인데.

00:00:39.232 --> 00:00:42.440

여러분이 두 가지를 시간 내에
내기가 좀 복잡하거든요.

00:00:42.540 --> 00:00:44.682

그래서 빨리 할 수 있는 방법이 뭐냐하면,

00:00:44.782 --> 00:00:47.886

지금 양장피를 먼저 빨리 물에 불리세요.

00:00:47.986 --> 00:00:53.000

물에 불려주면 여러분이 한식에서,
우리가 잡채에서도 시간 초과가 많고,

00:00:53.100 --> 00:00:56.402

그런 경우에 당면을 물에 불리잖아요?
그런 거하고 똑같아요.

00:00:56.502 --> 00:01:01.397

이렇게 찬물에 불려주고, 빨리
냄비에 물을 켜 놓으세요.

00:01:01.497 --> 00:01:05.527

그리고 나서 오늘 또 양장피
잡채는 곁들여 내는 거가

00:01:05.627 --> 00:01:07.677

겨자 소스를 또 만들어야 하거든요.

00:01:07.777 --> 00:01:12.608

그래서 겨자소스 만들 수 있게끔,
이렇게 겨자 있는지 한번 확인해주시고요.

00:01:12.708 --> 00:01:14.388

냄비에 물 올려 놓고요.

00:01:14.488 --> 00:01:20.574

그리고 여러분, 유의사항에 보면
익히지 않는 재료와 익히는 재료를

00:01:20.674 --> 00:01:22.173

구분해서 담으시오, 그랬어요.

07_(중식)양장피잡채, 달걀탕

00:01:22.273 --> 00:01:29.047

그래서 우리가 익혀야 할 재료는
이런 새우같은 거, 갑오징어, 이렇게. 그렇지?

00:01:29.147 --> 00:01:32.379

지금 여기 해삼 들어가고요.

00:01:32.479 --> 00:01:35.239

또 가장자리에 오늘 당근도
살짝 데칠 거예요.

00:01:35.339 --> 00:01:39.705

오이는 데쳐지지 않지만 양장피
가장자리로 갈 겁니다.

00:01:39.805 --> 00:01:47.276

그리고 여기에 이제 돼지고기나 양파나
목이버섯이나 부추 이런 경우,

00:01:47.376 --> 00:01:50.058

그리고 달걀 지단도 이쪽
가장자리로 가겠죠.

00:01:50.158 --> 00:01:53.481

그리고 이게 가운데 거거든요.
이렇게 해서 구분을 좀 해놓으시고요.

00:01:53.581 --> 00:01:59.622

그다음에 물이 이렇게 살짝 끓고
있으니까 제가 겨자를 먼저 깔게요.

00:01:59.722 --> 00:02:05.990

겨자 이렇게, 겨자를 주어지는 거는 거의
10g 정도니까 1스푼 정도 될 거예요.

00:02:06.090 --> 00:02:09.990

이렇게 1스푼 정도되면 지금
물이 좀 따뜻해졌어요.

00:02:10.090 --> 00:02:16.304

따뜻해졌으면 이 따뜻한 물을 이용해서
같은 양, 비슷하게 해서 개세요.

00:02:16.404 --> 00:02:22.835

너무 많이 넣어가지고 또 끓으면 안 되니까
조금 한 번 씩 넣어서 되직하게.

00:02:34.401 --> 00:02:41.438

이렇게 해서 이 겨자는 이제 여러분이,
잘못 개면 또 써서 못 먹는 경우가 있어요.

00:02:41.538 --> 00:02:46.068

잘못 갠다는 거는 뭐냐면,
물의 온도가 너무 높거나

00:02:46.168 --> 00:02:49.780

또 물이 차갑거나 이러면
겨자가 쓸 수 있습니다.

00:02:49.880 --> 00:02:55.250

그래서 적당하게 발효되는
온도는 한 50도 정도,

00:02:55.350 --> 00:02:58.830

그래서 좀 따뜻하게, 지금 냄비에
위에 이렇게 올려놨습니다.

00:02:58.930 --> 00:03:03.139

07_(중식)양장피잡채,달걀탕

그런데 너무 오랫동안 또 올려놓으면
이 겨자 양이 너무 적기 때문에,

00:03:03.239 --> 00:03:07.249
익을 수가 있어요. 그래서 여러분이
잠깐 한 2, 3분 정도만

00:03:07.349 --> 00:03:10.456
이렇게 올려놨다가 다시
내려놓으시면 됩니다.

00:03:10.556 --> 00:03:11.949
그래서 이렇게 준비해주시고요.

00:03:12.049 --> 00:03:19.593
지금 고기는 핏물이 좀 빠질 수 있게,
이렇게 해서 키친타월에 올려놓으세요.

00:03:19.693 --> 00:03:25.644
올려놔 주시고 나머지 이제,
지금부터 손질을 하겠습니다.

00:03:25.744 --> 00:03:34.564
지금 당근도 삶을 건데, 지금 물이 끓고
있으니까 물에 이렇게 당근을 넣고 삶겠습니다.

00:03:34.664 --> 00:03:36.758
삶아 주고, 준비해주시고요.

00:03:36.858 --> 00:03:40.458
지금 이제 불을 켜 놓고
바로 바로 익히면서 그래서,

00:03:40.558 --> 00:03:44.058
시험장에서는 이제,
이거는 지금 갑오징어인데요.

00:03:44.158 --> 00:03:48.133
갑오징어 대체로 물오징어를
줄 수 있습니다.

00:03:48.233 --> 00:03:51.146
그래서 껍질 같은 거
여러분이 잘 제거해주시고.

00:03:51.246 --> 00:03:57.054
지금 갑오징어나 오징어나 똑같이
안쪽에 칼집을 넣는 게 좋죠.

00:03:57.154 --> 00:04:01.895
안쪽에 칼집은 잘 모르겠다
그럴 때는 돌기 있는 부분이 안쪽입니다.

00:04:01.995 --> 00:04:05.713
그래서 칼집 넣는 거는
어떤 규정은 없어요.

00:04:05.813 --> 00:04:11.699
여러분이 만약에 이제, 이 갑오징어
같은 경우는 살이 도톰하니까

00:04:11.799 --> 00:04:14.028
그냥 이렇게 일자로 넣어서 썰어도 되지만,

00:04:14.128 --> 00:04:17.962
오징어 같은 경우는 이 살이 얇아서
잘못하면 잘릴 수가 있어요.

07_(중식)양장피잡채,달걀탕

00:04:18.062 --> 00:04:23.423

그럴 때는 여러분이 오징어 안쪽에 이렇게
대각선을 넣어서 칼집을 넣으셔도 괜찮습니다.

00:04:23.523 --> 00:04:27.520

우리 한식에서 오징어볶음 하는 것처럼
이런 식으로 넣어도 되는데,

00:04:27.620 --> 00:04:29.867

지금 갑오징어는 또 이렇게
안 하셔도 되는데,

00:04:29.967 --> 00:04:33.474

대체로 시험에 오징어가 또 많이
나오기 때문에 제가 그냥

00:04:33.574 --> 00:04:37.438

오징어 써는 방법으로 한 겁니다.
이렇게 오징어.

00:04:37.538 --> 00:04:41.329

그때그때 따라서 오징어나
갑오징어로 나올 수 있습니다.

00:04:41.429 --> 00:04:45.951

그래서 오늘 길이는 양장피
길이는 50cm 정도거든요.

00:04:46.051 --> 00:04:49.175

그래서 그냥 해산물도
보통 한 50cm 정도,

00:04:49.275 --> 00:04:52.889

가장자리 나올 수 있게 꿈
해주시면 될 것 같습니다.

00:04:52.989 --> 00:04:57.167

그래서 길이로 나올 수 있게.

00:05:12.803 --> 00:05:18.055

그리고 지금 삶아지면서
당근은 이미 삶아졌고요.

00:05:18.155 --> 00:05:23.787

겨자 너무 오랫동안 있으면 익으니까 이렇게
해서 개어진 거 한 쪽에 놓으시고요.

00:05:23.887 --> 00:05:27.902

당근을 좀 꺼내보겠습니다.

00:05:29.904 --> 00:05:37.370

그리고 체에 잠깐 갑오징어도 익혀주시고요.

00:05:45.493 --> 00:05:52.118

살짝 익히는 동안에 새우살은 여러분이
이거는, 익혀진 새우거든요.

00:05:52.218 --> 00:05:58.424

혹시라도 껍질 있는 새우 있으면 껍질째,
둘째 마디에서 내장만 제거하시고

00:05:58.524 --> 00:06:01.973

껍질째 삶아서 껍질을
제거해주는 게 좋고요.

00:06:02.073 --> 00:06:07.060

지금 이렇게 알새우가 있으면 등쪽에
있는 내장만 제거해주세요.

07_(중식)양장피잡채,달걀탕

00:06:07.160 --> 00:06:12.941
이렇게 봐서 여러분이 내장이 까맣게
있는 부분, 그 부분을 제거해주셔서,

00:06:13.041 --> 00:06:19.750
그냥 이렇게 얼려져 있으면
끓는 물에 넣었다 바로 빼주세요.

00:06:27.895 --> 00:06:32.566
오징어가 익었거든요.
지금 꺼내 놓겠습니다.

00:06:32.666 --> 00:06:42.571
그리고 새우살도 넣어서
제가 바로 넣었다 뽕게요.

00:06:51.002 --> 00:06:55.498
지금 해삼 같은 경우는 굳이 물에
안 데쳐서 상관은 없는데요.

00:06:55.598 --> 00:07:01.919
해삼은 원래는 건해삼,
마른 해삼을 이미 해동시킬 때

00:07:02.019 --> 00:07:05.698
끓는 물에 넣었다 빼는 거를
한 3, 4번 반복해서 물려 놓은 거거든요.

00:07:05.798 --> 00:07:09.295
그래도 혹시라도 약간 꼬릿꼬릿한
이런 냄새 있을까봐,

00:07:09.395 --> 00:07:14.792
원래는 해삼 같은 거, 데칠 때는 살짝
청주 같은 거 넣고 데쳐주거든요.

00:07:14.892 --> 00:07:20.931
그러면 해삼의 냄새 없어지게끔,
그래서 이렇게 해서 넣었다가 빼주세요.

00:07:22.051 --> 00:07:24.955
바로 이렇게 해서 준비가 됐습니다.

00:07:25.055 --> 00:07:29.185
그러다보면 불 쓰는 거는
거의 다 쓴 것 같아요.

00:07:29.285 --> 00:07:34.311
이제 양장피 같은 경우도 시간이
없을 것 같으면 지금 삶아 놔도 되고,

00:07:34.411 --> 00:07:37.653
아니면 어느 정도 하다가
삶아도 괜찮습니다.

00:07:37.753 --> 00:07:42.404
그래서 지금 아까 여러분이 데쳐 놓은 거를
접시에 놓을 때

00:07:42.504 --> 00:07:45.881
3등분 하든 4등분 하든 상관은 없습니다.

00:07:45.981 --> 00:07:50.034
그런데 이제 되도록이면 여러분이
4등분이든 3등분이든,

00:07:50.134 --> 00:07:54.945

07_(중식)양장피잡채,달걀탕

이렇게 모양을 좀 내서 담아 놓으세요.

00:08:00.612 --> 00:08:06.502
익힌 거는 빨리빨리 담는 게 좋겠죠.

00:08:23.298 --> 00:08:24.648
해주시고요.

00:08:24.748 --> 00:08:30.659
아까 해 놓은 새우살도 담아주시고요.

00:08:45.561 --> 00:08:47.657
이렇게 알새우 담았고요.

00:08:47.757 --> 00:08:53.618
그 다음에 해삼입니다.
해삼은 식초에 원래는, 일식 같은 경우

00:08:53.718 --> 00:08:57.538
해삼초회 거 할 때는 식초에
살짝 버무리기도 하는데.

00:08:57.638 --> 00:09:00.402
중식에서는 굳이 안 해도 괜찮습니다.

00:09:00.502 --> 00:09:09.207
그래서 살짝 데쳐 놓은 거를 자연스럽게
썰어서 가장자리에 놓으시면 되겠습니다.

00:09:19.758 --> 00:09:24.849
주어지는 대로 채를,
안에 내장은 이미 제거했습니다.

00:09:24.949 --> 00:09:31.861
안에 있는 내장 제거하고요.
이 붙은 살은 그냥 이용하셔도 됩니다.

00:09:47.178 --> 00:09:50.498
담아주시고요.

00:09:59.848 --> 00:10:02.309
해삼 이렇게 돌려 담았고요.

00:10:02.409 --> 00:10:07.446
지금 이제 제가 당근을 썰고 싶은데
새우살이 약간 같은 분홍색이라

00:10:07.546 --> 00:10:10.774
오이를 먼저 할게요.
그래서 오이는 이제 여러분이,

00:10:10.874 --> 00:10:15.062
소금을 이용해서 깨끗이
씻어주고 까만 돌기가 있는지

00:10:15.162 --> 00:10:18.010
그 돌기는 좀 제거하셔야 합니다.

00:10:18.947 --> 00:10:23.761
지금 청오이면 더 예뻐 텐데,
지금 청오이가 아니어서,

00:10:23.861 --> 00:10:30.044
약간 색깔이 조금 약간 연녹색이네요?
연두색 정도 빛을 띠는데.

00:10:30.144 --> 00:10:34.665
지금 이제 우리가 양장피

07_(중식)양장피잡채,달걀탕

잡채나 해파리 냉채나,

00:10:34.765 --> 00:10:37.496
오이를 대부분 돌려 깎기도 많이 하시죠.

00:10:37.596 --> 00:10:41.278
그런데 우리가 보시다시피 중식칼은
돌려 깎기가 안 됩니다.

00:10:41.378 --> 00:10:47.882
그래서 여러분이 그냥 자연스럽게 채를
이런 식으로 쳐서 담으셔도 상관없습니다.

00:10:47.982 --> 00:10:54.365
이거를 이런 식으로 해서, 채를 길이가
5cm 정도 나올 수 있게 어슷 이렇게,

00:10:54.465 --> 00:10:59.538
한번 썰어주셔서 채를 쳐서
돌려 놓으시면 되겠습니다.

00:10:59.638 --> 00:11:02.002
그래서 이렇게 해서.

00:11:07.675 --> 00:11:15.008
같은 길이가 나올 수 있게 이 길이를
좀 반듯하게 이렇게 해서 채를.

00:11:35.612 --> 00:11:45.184
그래서 마찬가지로 애를 여러분이
모양을 4등분 하셔서,

00:11:45.284 --> 00:11:51.676
제가 지금 접시에 4등분
했으니까, 4등분 하셔서.

00:11:59.398 --> 00:12:05.801
당근 삶아 놓은 거거든요.

00:12:07.165 --> 00:12:10.247
겉에 있는 껍질 부분은
살짝 제거해주시고요.

00:12:10.347 --> 00:12:12.999
길이 5cm로 맞춰주시고.

00:12:20.621 --> 00:12:26.621
바로 썰면서 이렇게 해서
여러분이 편한대로 하세요.

00:12:26.721 --> 00:12:29.781
이렇게 해서 바로.

00:12:43.135 --> 00:12:46.924
양은 얼마 안 들어갑니다.

00:12:48.686 --> 00:12:51.862
이 끝은 좀 맞춰주세요, 이 위에는.

00:12:51.962 --> 00:12:57.965
밑에는 양장피로 가려지는데 위에 부분은.

00:12:59.557 --> 00:13:04.347
이 끝에 이렇게 맞추셔서.

00:13:15.044 --> 00:13:16.976
밝은 쪽만.

07_(중식)양장피잡채,달걀탕

00:13:22.031 --> 00:13:23.719
이렇게 해서 맞춰줬고요.

00:13:23.819 --> 00:13:28.738
이제 달걀 지단을 할게요.

00:13:28.838 --> 00:13:33.528
가스에 프라이팬을 먼저 달구세요.
달궈주고요.

00:13:33.628 --> 00:13:39.420
그리고 달걀을 흰자, 노른자를 분리할게요.

00:13:55.504 --> 00:13:59.448
소금 약간 넣어줘서 흰자,
기포가 생기지 않게

00:13:59.548 --> 00:14:04.039
되도록 이면 젓가락을 이용해서
바닥을 긁는 것처럼 해주세요.

00:14:04.139 --> 00:14:07.889
기포가 올라오지 않게 풀어주고요.

00:14:07.989 --> 00:14:09.641
여기도 마찬가지로.

00:14:09.741 --> 00:14:12.190
만약에 시간이 없어서
바쁠 것 같으니까 그러면,

00:14:12.290 --> 00:14:15.575
안에 있는 알끈이라도
좀 제거하시는 게 좋습니다.

00:14:15.675 --> 00:14:19.468
이렇게 해서 제거가 되는데
이게 이제 빨리 체에 내려주는 게,

00:14:19.568 --> 00:14:28.036
더 빠를 수도 있습니다.
그 대신에 잘 풀은 다음에 해주셔야 돼요.

00:14:38.283 --> 00:14:45.496
그래서 분리해 놓고, 다음에 지단을
부치기 위해서 제가 팬을 달궈줍니다.

00:14:45.596 --> 00:14:56.275
기름이 이렇게 자유자재로, 그래서 다시
나머지 코팅된 기름은 닦아주세요.

00:14:58.203 --> 00:15:04.523
지금 닦아줬고요. 닦아줬는데 지금 이렇게
대 보니까 되게 많이 뜨거워요.

00:15:04.623 --> 00:15:08.489
팬이 너무 뜨거우면 지단이,
이렇게 기포가 많이 올라오고,

00:15:08.589 --> 00:15:11.075
아니면 색깔이 예쁘지 않게 부쳐지겠죠?

00:15:11.175 --> 00:15:18.818
그래서 조금 많이 식힌 다음에 제가 부치겠습니다.
잠깐 꺼 놓을게요.

00:15:18.918 --> 00:15:26.714
꺼 놓고 지금 안에 속재료

07_(중식)양장피잡채,달걀탕

들어갈 거를 준비하는데.

00:15:27.773 --> 00:15:30.211
그래서 준비해 놓고요.

00:15:30.311 --> 00:15:37.985
양파, 목이 이렇게 다 준비했는데 팬이 다시
식었는지 한번 제가 확인을 해보겠습니다.

00:15:38.085 --> 00:15:41.566
그리고 오늘 지단이 채로
들어가야 하거든요.

00:15:41.666 --> 00:15:46.954
그래서 길이를 좀 길게, 팬을 약간
늘어뜨려서 이렇게 해서 부쳐주세요.

00:15:47.054 --> 00:15:49.773
이렇게 해서.

00:15:52.393 --> 00:15:57.788
지금 많이 안 식어서.
시험장에서 많이 급하면,

00:15:57.888 --> 00:16:03.865
젖은 행주로 한번 살짝
대 줘도 식을 수도 있거든요.

00:16:05.981 --> 00:16:10.477
다시 제가, 열기가 있어서
굳이 불 위에 올라가지 않아도

00:16:10.577 --> 00:16:14.543
그 자체 열로도 되고 있습니다.

00:16:14.643 --> 00:16:24.546
흰자는 풀어주면서 거품, 기포가 좀 올라와
있으면 이렇게 제거해주시고 하시면 됩니다.

00:16:31.525 --> 00:16:37.440
다시 이제 흰자 들어갈게요.
흰자도 마찬가지로 길이로.

00:16:37.540 --> 00:16:41.989
그래서 우리가 지금 한 5cm
정도로 부쳐야 하거든요.

00:16:57.241 --> 00:17:00.104
해주시고요.

00:17:15.499 --> 00:17:18.823
이렇게 해서.

00:17:30.578 --> 00:17:39.237
부쳐지면 곧바로 양장피, 양분피를
데칠 수 있는 물을 올려놓겠습니다, 물.

00:17:42.764 --> 00:17:47.524
잠깐 식히는 동안에.

00:17:49.362 --> 00:17:55.676
지금 가운데 들어갈 재료거든요,
가운데 들어갈 재료.

00:17:55.776 --> 00:18:00.010
양 끝 정리해주시고요.

00:18:05.872 --> 00:18:09.096

07_(중식)양장피잡채,달걀탕

고운 채를 쳐주세요.

00:18:30.740 --> 00:18:33.202
해주시고.

00:18:33.302 --> 00:18:38.461
아까 고기도 썰어주시고요.

00:19:26.746 --> 00:19:28.648
고기 썰어줬고요.

00:19:28.748 --> 00:19:32.652
지금 이제 목이 같은 경우는
떼어주시면 되겠습니다.

00:19:32.752 --> 00:19:38.628
떼어주는데 이제 여러분이 이것을,
이 부분은 잘라내시고요.

00:19:38.728 --> 00:19:43.922
나중에 기름에 올려서 중식 같은 경우는
튀기다보면 튀는 경우가 있어요.

00:19:44.022 --> 00:19:49.598
목이 사이에 물이 있어서,
그래서 한번 닦아주세요, 닦아주고.

00:19:50.449 --> 00:19:56.494
다시 이렇게 해서 가늘게
찢으면 되겠습니다.

00:20:05.101 --> 00:20:07.219
얇게 찢어주시고요.

00:20:07.319 --> 00:20:09.975
그다음에 부추.

00:20:10.895 --> 00:20:19.264
부추는 한 4cm 정도로 써시면
되겠습니다, 4cm 정도로.

00:20:33.525 --> 00:20:36.522
이렇게 해서 준비하시고요.

00:20:36.622 --> 00:20:43.809
지금 이제 물이 끓고 있거든요.
양장피 한번 삶을게요.

00:20:57.222 --> 00:21:02.479
삶아졌을 때 여러분이 넣어봤을 때
부드러워지면 꺼내면 됩니다.

00:21:02.579 --> 00:21:04.833
부드러워서, 이렇게 봐서.

00:21:04.933 --> 00:21:07.496
보통 이제 물에 좀 불려놔 있어서,

00:21:07.596 --> 00:21:12.398
보통 불리지 않았을 때는 거의
한 3, 4분 정도가 삶아지고요.

00:21:12.498 --> 00:21:16.630
물에 불리면 한 3, 4초?
이 정도로 빨리 꺼낼 수가 있습니다.

00:21:16.730 --> 00:21:19.873
지금 다 됐거든요.

07_(중식)양장피잡채,달걀탕

그래서 바로 체에 건질게요.

00:21:19.973 --> 00:21:27.068

끓는 물에서 바로 찬물로
한번 헹궈주세요, 찬물로.

00:21:38.513 --> 00:21:42.114

물 좀 빼 주시고요.

00:21:45.325 --> 00:21:51.229

양장피는 지금 한 40cm 정도로
만들라고 그랬거든요.

00:21:51.329 --> 00:21:55.635

여러분이 40cm 정도는 적당히
한 입 먹게 좋은 사이즈입니다.

00:21:55.735 --> 00:21:58.414

이렇게 찢어주시면 되겠습니다.

00:21:58.514 --> 00:22:03.932

삶은 양장피에 간장 약간만
넣어주고, 참기름 살짝만.

00:22:04.032 --> 00:22:08.675

너무 어둡게 하지 마시고요.
살짝 이렇게 해놓으세요.

00:22:08.775 --> 00:22:15.008

해주고, 아까 달걀 지단해 놓은 거.

00:22:15.108 --> 00:22:19.858

마저 불러놓겠습니다.

00:22:26.500 --> 00:22:31.221

가장자리 잘라주고요.

00:22:34.044 --> 00:22:38.172

길이가 조금 좁아서 제가 이런 식으로.

00:22:47.206 --> 00:22:50.972

썰면서 바로.

00:23:06.557 --> 00:23:09.400

놔주시고요.

00:23:11.418 --> 00:23:13.992

다시.

00:23:54.376 --> 00:23:58.366

그다음에 흰자도.

00:24:01.089 --> 00:24:09.851

이거는 50cm가 되니까
양 끝만 정리하고 썰겠습니다.

00:25:14.397 --> 00:25:16.714

이렇게 됐습니다.

00:25:16.814 --> 00:25:17.404

준비됐고요.

00:25:17.504 --> 00:25:22.136

프라이팬에 빨리 불을 켜세요.
켜 놓고, 잡채 거리 할 거.

00:25:22.236 --> 00:25:35.101

그래서 여기에 지금 아까 양장피

07_(중식)양장피잡채,달걀탕

해 놓은 거 담겠습니다.

00:25:46.165 --> 00:25:54.525
채소나 이런 끝은 살짝 양장피로
이렇게, 살짝 가려주세요.

00:26:09.538 --> 00:26:13.143
담아주시고요, 이렇게 준비가 됐고요.

00:26:13.243 --> 00:26:22.553
지금 고기에 간장,
청주 살짝 밀간하겠습니다.

00:26:28.607 --> 00:26:30.997
청주.

00:26:36.440 --> 00:26:43.531
이거는 볶을 재료거든요. 그래서 여기에
이제 식용유 좀 돌려주시고요.

00:26:45.071 --> 00:26:51.083
아까 제가 불을 미리 켜 놔서
팬은 따끈하게 달궈져 있습니다.

00:26:51.183 --> 00:26:54.175
지금 기름이 따끈해졌습니다.

00:26:54.275 --> 00:26:58.038
향채가 없으니까 제가
양파를 먼저 볶겠습니다.

00:26:58.138 --> 00:27:03.329
고기가 먼저 볶으면 좀
달라붙을 수가 있거든요.

00:27:22.042 --> 00:27:29.217
고기 넣어주시고요, 고기 들어가면서
술 좀 살짝 넣어주고요.

00:27:29.317 --> 00:27:32.610
간장 살짝 넣어주고요.

00:27:39.603 --> 00:27:43.429
그리고 목이버섯 넣겠습니다.

00:27:43.529 --> 00:27:47.648
부추는 지금 넣기 직전에
바로 깨낼 거거든요.

00:27:47.748 --> 00:27:50.805
소금 살짝 뿌려 주세요.

00:27:57.688 --> 00:28:04.073
넣어주고, 부추 넣으면서 불 끄면서
참기름 한 방울 넣어주면서,

00:28:04.173 --> 00:28:07.902
자체 열로 익히는 겁니다.

00:28:12.413 --> 00:28:17.101
불을 켜 놓고 부추를 익이면 우리나라
부추는 금방 숨이 죽습니다.

00:28:17.201 --> 00:28:20.626
그래서 자체 열로 끝난 겁니다.

00:28:20.726 --> 00:28:24.359
애도 올려주세요.

07_(중식)양장피잡채,달걀탕

00:28:35.934 --> 00:28:40.934
여기에 뉘다가 조금 올리겠습니다.

00:28:56.174 --> 00:29:00.490
지금 이렇게 해서 완성이 됐습니다.

00:29:00.590 --> 00:29:04.641
그리고 나서 지금 이제,
아까 겨자 개어 놓은 거 있죠?

00:29:04.741 --> 00:29:07.825
겨자 개어 놓은 거가
보통 1스푼이다 그러면,

00:29:07.925 --> 00:29:10.682
보통 설탕이나 식초는 그 배로 넣어주는데.

00:29:10.782 --> 00:29:15.952
이 개어진 상태는 지금 한 작은 술 정도 되네요.
한 작은 술 정도 되니까,

00:29:16.052 --> 00:29:19.896
이 겨자 갠 건에 2배가
설탕이라고 생각하시고요.

00:29:19.996 --> 00:29:25.628
소금은 그거에 한 4분의 1이나
6분의 1 정도 이렇게 넣어주시고요.

00:29:25.728 --> 00:29:28.217
식초는 한꺼번에 다 넣지 마시고요.

00:29:28.317 --> 00:29:32.732
겨자가 단단히 지금 개져서
한 번에 넣어주면 이게 뭉쳐져 있습니다.

00:29:32.832 --> 00:29:41.956
조금씩 넣으면서 풀으세요.
뭉쳐져 있는 게 없게끔.

00:29:57.685 --> 00:30:01.563
다시 넣어주시고요.

00:30:07.801 --> 00:30:13.924
그리고 마지막으로 참기름
한 방울 떨어뜨리겠습니다.

00:30:16.564 --> 00:30:18.382
이렇게 준비가 됐습니다.

00:30:18.482 --> 00:30:25.343
그리고 나서 바로 달걀탕을 끓이기
위해서 냄비에 물을 좀 올리세요.

00:30:25.443 --> 00:30:28.856
2컵 정도 충분히 넣어주세요.

00:30:29.817 --> 00:30:35.242
사실은 달걀탕이 좀 예쁘게 되려면
약간 물이 여유가 있어야 돼요.

00:30:35.342 --> 00:30:38.988
그래서 저는 2컵 반 정도 넣겠습니다.

00:30:39.088 --> 00:30:42.856
넣어주시고요, 바로 불 켜 주시고요.

07_(중식)양장피잡채,달걀탕

00:30:42.956 --> 00:30:46.661
지금 시간이 없으니까
바로바로 썰면서 넣으세요.

00:30:46.761 --> 00:30:50.617
다 썰고, 세팅하고, 끓이고
이렇게 할 시간이 없거든요.

00:30:50.717 --> 00:30:53.310
그래서 지금 모든 거는 다 채입니다.

00:30:53.410 --> 00:30:56.874
채가 들어가는 순서를 빨리빨리, 순서대로.

00:30:56.974 --> 00:30:59.224
그래서 고기 들어가고,
해삼 들어가고 그럴 거거든요.

00:30:59.324 --> 00:31:01.258
채는 보통 4cm 길이입니다.

00:31:01.358 --> 00:31:04.943
그런데 고기는 그냥 주어진
길이 그대로 사용하세요.

00:31:05.043 --> 00:31:08.370
시험장에서 보통 4, 5cm
줄 거니까 그대로.

00:31:08.470 --> 00:31:11.240
그 대신에 핏물은 꼭 잘 제거하시고요.

00:31:11.340 --> 00:31:15.170
핏물이 잘 제거가 안 되면 국물이
좀 탁하게 나올 수 있거든요.

00:31:15.270 --> 00:31:19.444
그래서 이렇게 해서 지금 채.

00:31:38.397 --> 00:31:43.126
이렇게 해서 고기 썰은 거
바로 넣어주세요.

00:31:43.226 --> 00:31:46.183
넣으면서 끓일 거거든요.

00:31:48.054 --> 00:31:51.436
넣어주시고,
그다음에 해삼 들어갈 거예요.

00:31:51.536 --> 00:31:57.748
해삼도 안에 지저분한 내장 같은 거
있으면 좀 제거해주시고요.

00:32:14.283 --> 00:32:18.459
길이가 4cm 정도.

00:32:33.947 --> 00:32:41.570
해삼하고 돼지고기가 들어갔으니까
청주 좀 넣겠습니다, 청주.

00:32:46.171 --> 00:32:53.696
익히면서 또다시 여기에 표고,
표고도 기둥 떼어주고.

00:32:53.796 --> 00:33:00.495
물기를 좀 제거해주시고,
애도 약간 포 떠서 들어갈 거거든요.

07_(중식)양장피잡채,달걀탕

00:33:28.524 --> 00:33:34.049
지금 죽순도 마찬가지로
4cm로 잘라주시고요.

00:33:34.149 --> 00:33:39.071
밑동, 단단한 껍질 부분 제거해주시고.

00:33:39.171 --> 00:33:42.272
이 부분, 제거해주시고.

00:33:48.259 --> 00:33:55.209
돌려 꺾기가 안 되니까
이렇게 포를 떼서, 채쳐서.

00:34:18.725 --> 00:34:21.596
해주시고, 한번 보겠습니다.

00:34:21.696 --> 00:34:27.336
혹시 거품 같은 게 올라왔으면
거품을 제거해주세요.

00:34:29.555 --> 00:34:33.650
불 좀 약하게 약간만 줄여 놓을게요.

00:34:33.750 --> 00:34:37.275
달걀 치워주시고.

00:34:42.735 --> 00:34:49.225
팽이도 4cm 정도로 썰어주시고요.

00:34:51.102 --> 00:34:55.973
그리고 밑동 붙은 거는
가닥가닥 떼어주세요.

00:34:57.798 --> 00:35:03.008
그리고 파채, 파는 한 4cm 정도니까.

00:35:03.108 --> 00:35:10.934
그런데 이제 주재료보다는 좀 작게.
이 안에 거는 빼주시고요, 이거 채.

00:35:27.844 --> 00:35:29.751
됐습니다.

00:35:29.851 --> 00:35:33.965
지금 죽순 들어가고요.

00:35:34.065 --> 00:35:37.057
팽이 넣어주고요.

00:35:37.157 --> 00:35:44.295
지금 간장은 아주 조금만 넣으세요.
한 진짜 방울이라고 할 정도로만.

00:35:44.395 --> 00:35:47.214
이렇게 너무 많이 넣어서
꺼낼게 하지 마시고요.

00:35:47.314 --> 00:35:50.830
이렇게 넣어주시고, 대신에
간은 소금으로 하셔야겠어요.

00:35:50.930 --> 00:35:54.549
소금 간으로 해주시고요.

00:35:55.732 --> 00:35:59.858
그리고 지금 대파 들어갑니다.

07_(중식)양장피잡채,달걀탕

00:35:59.958 --> 00:36:04.182

그리고 이때 조심할 게
물전분이예요, 물전분.

00:36:04.282 --> 00:36:08.612

농도 맞추고 달걀이 들어갑니다,
농도 맞추고 나서.

00:36:08.712 --> 00:36:14.717

달걀 들어가고 전분 들어가는 게 아니라
물전분으로 농도를 좀 맞춰 놓으시고요.

00:36:21.554 --> 00:36:26.832

그래서 이제 보통때보다는
농도는 약간 연한데,

00:36:26.932 --> 00:36:31.897

그래도 누가 봐도 물전분 처리를 했구나,
할 정도로만 하시면 됩니다.

00:36:31.997 --> 00:36:34.925

그래서 전분은 항상 나눠서 넣으세요.

00:36:35.025 --> 00:36:38.570

이렇게 해서 나눠서, 한번 살짝 보시고요.

00:36:38.670 --> 00:36:40.944

그리고 다시 한 번 끓었을 때 넣으세요.

00:36:41.044 --> 00:36:44.984

끓지 않고 전분을 계속적으로
들어가면 국물 자체가 푸어요.

00:36:45.084 --> 00:36:49.870

푸해서, 이렇게 해서 한번
다시 살짝 넣어줘 보시고요.

00:36:49.970 --> 00:36:55.892

그래서 봐서 물이 약간 흔들림이 좀
달라요, 전분 들어갔을 때 하고.

00:36:55.992 --> 00:36:58.451

조금만 더 넣어도 될 것 같습니다.

00:36:58.551 --> 00:37:03.323

살짝 이렇게 농도가
생겼는데, 다시 한 번.

00:37:03.423 --> 00:37:08.154

전분은 몇 숟가락이 아니라
여러분이 봤을 때,

00:37:08.254 --> 00:37:12.686

내가 두 컵을 넣었을까, 두 컵 반을
넣었는지 그거를 잘 확인하시고요.

00:37:12.786 --> 00:37:17.258

또 한번 제가 살짝 넣어보겠습니다.

00:37:18.640 --> 00:37:25.743

약간 흔들림이 있습니다, 딱 좋네요.
이렇게 봤을 때 농도가 조금 있어요.

00:37:25.843 --> 00:37:29.847

이런 식으로 해주시고 그다음에
불을 약간만 줄여 놓으세요.

07_(중식)양장피잡채, 달걀탕

00:37:29.947 --> 00:37:34.737
지금 달걀을 풀 준비를 해야
하거든요, 달걀 풀 준비를.

00:37:34.837 --> 00:37:38.871
달걀을 이렇게 해서.

00:37:41.351 --> 00:37:47.687
잘 풀어주세요.
체에 한 번 내릴 겁니다.

00:38:13.925 --> 00:38:18.340
달걀은 주의할 점은 미리 조금
넣어서 풀어 놓으면 안 됩니다.

00:38:18.440 --> 00:38:23.807
삭거든요. 삭으면 이따 달걀을 풀을 때
달걀이 다 부스러져서 들어가요.

00:38:23.907 --> 00:38:27.217
그런데 오늘 달걀 푸는 거는
약간 달걀 풀은 상태가

00:38:27.317 --> 00:38:33.032
나풀나풀하다 그럴까,
그렇게 가볍게 달걀이 풀어져야 하는데

00:38:33.132 --> 00:38:38.509
만약에 미리 풀어 놓으면 달걀물이
삭아서, 뚝뚝 끓어져 다녀요.

00:38:38.609 --> 00:38:39.707
그거 조심하시고요.

00:38:39.807 --> 00:38:44.627
지금 보니까 이렇게 끓고 있어요.

00:38:46.630 --> 00:38:56.155
달걀물을 지금 풀을 건데, 여러분이
이때 이것을 멀리 떨어뜨릴 거예요.

00:38:56.255 --> 00:38:59.925
천천히, 한 군데로 뭉쳐 들어가지 않게.

00:39:00.025 --> 00:39:04.348
그리고 조심할 거는 여러분이
곧바로 저으면 안 돼요.

00:39:04.448 --> 00:39:08.953
곧바로 저어주시지 마시고,
잠깐 끓는 동안에 기다렸다가

00:39:09.053 --> 00:39:12.172
살며시 가장자리만 살짝 이렇게 해주세요.

00:39:12.272 --> 00:39:15.735
그러면 이렇게, 지금 이런 상태로 나오죠?
이런 식으로.

00:39:15.835 --> 00:39:19.894
이렇게 나풀나풀하게, 이런 식으로.
이렇게 가볍게.

00:39:19.994 --> 00:39:25.169
저으면 절대로 안 됩니다.
그리고 불을 꺼주세요.

00:39:25.269 --> 00:39:28.329

07_(중식)양장피잡채,달걀탕

달걀물이 익었거든요.
살짝 익었어요, 이렇게.

00:39:28.429 --> 00:39:33.027
지금 익었으면 마지막에 참기름.

00:39:34.616 --> 00:39:38.919
흔들어서 그대로.

00:39:44.829 --> 00:39:49.791
완성 그릇에 담아보겠습니다.

00:39:54.051 --> 00:39:55.997
이렇게 해서.

00:39:56.097 --> 00:40:01.713
달걀 들어갈 때 젓지 않으면 국물은
국물대로 맑고, 달걀은 달걀대로

00:40:01.813 --> 00:40:05.659
이렇게 있습니다.
이렇게 해서 해주시고요.

00:40:05.759 --> 00:40:11.308
지금 이제 이렇게 양장피하고
달걀탕이 완성이 됐는데

00:40:11.408 --> 00:40:17.788
대부분 시험장에서는 이 겨자 소스는 여기에
뿌려 내라고 하는 경우가 많습니다.

00:40:17.888 --> 00:40:20.087
왜냐하면 들고 나오기가 불편하니까.

00:40:20.187 --> 00:40:26.793
그래서 여러분도 마찬가지로 겨자가 개졌으면
적당히 이렇게 뿌려서 내시면 됩니다.

00:40:30.469 --> 00:40:35.824
그래서 두 가지가 완성이 됐습니다.

00:40:35.924 --> 00:40:38.469
수고하셨습니다.