WEBVTT

00:00:08.676 --> 00:00:13.678
제가 이제 매번 두 가지씩
했었는데 우리가

00:00:13.778 --> 00:00:19.670
지금 중식이 21가지에서
마지막에 옥수수 탕이 남아서

00:00:19.770 --> 00:00:21.472
이제 이거는 한 가지만 합니다.

00:00:21.572 --> 00:00:25.098
그런데 옥수수를 이용한 그런 빠스,

00:00:25.198 --> 00:00:31.993
그래서 옥수수 알을 몽쳐서 튀겨서
설탕 시럽에 묻혀내는 겁니다.

00:00:32.093 --> 00:00:34.310
고구마탕하고 똑같아요.

00:00:34.410 --> 00:00:35.664
설탕 시럽 만드는 거

00:00:35.764 --> 00:00:39.304
그래서 애도 빠스라는
말이 붙어있습니다.

00:00:39.404 --> 00:00:42.220
그래서 여러분이 이제
이렇게 담아있으면

00:00:42.320 --> 00:00:44.402
체에 한 번 물기를 빼보세요.

00:00:44.502 --> 00:00:49.686
혹시라도 물기가 남아있는지 물기.

00:00:56.392 --> 00:00:58.769
물기가 조금 나왔습니다.

00:00:58.869 --> 00:01:01.813
물기 빠지게 이렇게 준비해주시고

00:01:01.913 --> 00:01:03.606
오늘 땅콩이 있고요.

00:01:03.706 --> 00:01:05.000
달걀이 있어요.

00:01:05.100 --> 00:01:08.188
땅콩은 여러분이 껍질을
제거해주세요.

00:01:08.288 --> 00:01:09.376
껍질을.

00:01:09.476 --> 00:01:13.598
그런데 이제 볶은 땅콩은
껍질이 잘 벗겨지는데

00:01:13.698 --> 00:01:16.834
이렇게 생땅콩은 껍질이
잘 안 벗겨지기도 해요.

00:01:16.934 --> 00:01:21.213

그렇지만 이제 시험장에서
원래는 이제 생땅콩이지만

00:01:21.313 --> 00:01:24.314
간혹 볶은 땅콩도 줄
경우가 있겠죠.

00:01:24.414 --> 00:01:30.034
여러분이 이것을 이렇게
껍질을 제거해주시면 됩니다.

00:01:32.464 --> 00:01:35.222
이게 손톱으로 이렇게
하기가 많이 힘드네요.

00:01:35.322 --> 00:01:38.830
그래서 여러분이 이거 까다가
너무 시간이 많이 가니까

00:01:38.930 --> 00:01:40.353
이런 칼이 있으면
이렇게 굵으세요.

00:01:40.453 --> 00:01:43.195
굵어서 빨리하는 게
나을 거 같아요.

00:01:43.295 --> 00:01:46.666
저도 지금 제가 7개를 다
까보니까 시간이 좀 많이 걸려서

00:01:46.766 --> 00:01:49.416
이렇게 다 마무리가 됐고요.

00:01:49.516 --> 00:01:52.195
지금 이제 애를 다질 거예요.

00:01:52.295 --> 00:01:56.045
적당한 크기로 다질 겁니다.

00:02:02.920 --> 00:02:05.824
옥수수 그냥 알 크기라도
생각하시면 돼요.

00:02:05.924 --> 00:02:11.973
옥수수 알 크기 정도로 너무
자잘하게 다지는 게 아니라.

00:02:21.820 --> 00:02:23.889
이렇게 해서 해주시고요.

00:02:23.989 --> 00:02:28.131
지금 이제 이거 아까 물이
어느 정도 빠졌네요.

00:02:28.231 --> 00:02:31.626
빠져서 제가 다른 그릇에
 옮겨보겠습니다.

00:02:31.726 --> 00:02:33.808
반죽 그릇에다.

00:02:36.085 --> 00:02:42.511
지금 이제 옥수수 튀기기 위해서
식용유 올려서 불 좀 올려놓으세요.

00:02:45.532 --> 00:02:46.898
올려놓고요.

00:02:46.998 --> 00:02:53.275
그리고 아까 옥수수에다
땅콩 다진 거 넣겠습니다.

00:02:53.375 --> 00:02:57.275
그리고 이제 여러분이
조심할 거가 오늘 달걀은

00:02:57.375 --> 00:03:00.191
흰자는 들어가지 않고, 노른자만.

00:03:00.291 --> 00:03:03.099
제가 이렇게 분리해봤습니다.

00:03:03.199 --> 00:03:06.285
흰자, 노른자.

00:03:06.385 --> 00:03:08.383
흰자 분리해놓은 거 빼고요.

00:03:08.483 --> 00:03:12.561
노른자만 들어갈 거고,
그다음에 오늘 또 주의할 점은

00:03:12.661 --> 00:03:14.016
전분은 없고요.

00:03:14.116 --> 00:03:15.574
밀가루가 들어갑니다.

00:03:15.674 --> 00:03:16.977
반죽에 밀가루.

00:03:17.077 --> 00:03:20.994
그래서 여러분이 이거 아까
생선 완자탕 할 때처럼

00:03:21.094 --> 00:03:25.427
여러분이 이 반죽이 되게끔
노른자를 사용하시면 됩니다.

00:03:25.527 --> 00:03:28.324
그래서 어떻게 보면 지금
노른자가 다 들어갈 수도 있어요.

00:03:28.424 --> 00:03:30.635
노른자가 다 들어갈 수도 있는데

00:03:30.735 --> 00:03:34.362
한번 노른자를 넣어서 버무릴게요.

00:03:35.875 --> 00:03:37.618
넣어주고.

00:03:37.718 --> 00:03:39.271
지금 조금 남긴 거 다 넣을게요.

00:03:39.371 --> 00:03:41.822
노른자 하나를 다 넣었어요.

00:03:41.922 --> 00:03:44.953
넣어주고 여기에 밀가루.

00:03:45.053 --> 00:03:48.561
밀가루는 얼마큼 들어갈지는
여러분이 봐가면서

08_(중식)빠스옥수수

00:03:48.661 --> 00:03:52.327
왜냐하면 옥수수에 수분이
좀 많이 있을 수도 있고

00:03:52.427 --> 00:03:57.397
뺀 경우도 있으니까 넣어
봐가면서 반죽을 해보세요.

00:04:01.155 --> 00:04:04.407
고구마탕보다는 옥수수 탕이
좀 어렵죠.

00:04:04.507 --> 00:04:07.566
이게 또 나중에 풀어질
경우가 있으니까.

00:04:07.666 --> 00:04:09.890
조금 더 해서.

00:04:22.435 --> 00:04:24.621
거의 다 됐네요.

00:04:25.333 --> 00:04:28.304
그래서 고루 좀 섞어주세요,
이렇게.

00:04:28.404 --> 00:04:31.002
날가루가 보이지 않게.

00:04:35.101 --> 00:04:38.025
되직하게 섞어졌습니다.

00:04:39.014 --> 00:04:42.460
그래서 다시 완자를 만들겠습니다.

00:04:42.560 --> 00:04:46.918
그러면 접시에 기름을
살짝 발라놓으세요.

00:04:53.300 --> 00:04:54.844
발라주시고요.

00:04:54.944 --> 00:04:59.214
그리고 손에 살짝 제가
물을 좀 문혔어요.

00:04:59.314 --> 00:05:04.294
그리고 완자, 우리 항상 완자
만드는 모습은 거의 비슷합니다.

00:05:04.394 --> 00:05:11.278
이렇게 주먹으로 쥐어서, 쥐어서,
이렇게 접착이 되면 빼는 거예요.

00:05:11.378 --> 00:05:14.765
지름이 한 3cm 정도 나오게.

00:05:14.865 --> 00:05:19.640
이렇게 해서 이런 식으로
이렇게 해서 해주면 됩니다.

00:05:20.701 --> 00:05:25.199
자기가 풀어질 거 같으면
이때라도 조금 더

00:05:25.299 --> 00:05:28.382
밀가루를 넣어주시면 됩니다.

00:05:33.095 --> 00:05:38.884
약간 반죽이 뽀뽀하다는
느낌이 있어야 합니다.

00:05:40.152 --> 00:05:42.462
다시 이렇게 해서.

00:05:43.146 --> 00:05:45.287
조금 많이 달라붙죠?

00:05:45.387 --> 00:05:50.083
만약에 이렇게 했을 때 여러분이
혹시라도 부스러질 것 같다.

00:05:50.183 --> 00:05:52.382
그러면 이렇게 손으로
좀 만져도 괜찮아요.

00:05:52.482 --> 00:05:54.485
나중에 부스러진 것보다
훨씬 낫거든요.

00:05:54.585 --> 00:05:56.016
이렇게 해서.

00:05:56.116 --> 00:06:00.138
그런 모양을 좀 보여주는데
여러분이 숙달이 안 됐으면

00:06:00.238 --> 00:06:02.964
이렇게 만지셔도 괜찮습니다.

00:06:03.064 --> 00:06:06.791
이따가 또 시럽이 강시럽이라
나중에 이렇게 만들 때

00:06:06.891 --> 00:06:08.298
그때 또 부스러질 수 있어요.

00:06:08.398 --> 00:06:10.108
그때 부스러지면 더 낭패죠?

00:06:10.208 --> 00:06:14.111
차라리 여기서 만져주는 게
훨씬 더 나아요.

00:06:17.474 --> 00:06:20.721
손에 달라붙으면 물을 살짝.

00:06:22.892 --> 00:06:26.240
이렇게 해서 다 만들어졌습니다.

00:06:30.193 --> 00:06:36.821
지금 옥수수 튀기는 거는 여러분이 기름
온도도 되게 많이 조심하셔야 됩니다.

00:06:36.921 --> 00:06:42.226
왜 그러냐면 여기에 노른자 들어가 있고
밀가루가 들어가 있어서 많이 타요.

00:06:42.326 --> 00:06:45.786
금세 탈 수가 있어서 이렇게
측정을 해보셔서

00:06:45.886 --> 00:06:47.972
한 140에서 150도 정도.

00:06:48.072 --> 00:06:51.276

08_(중식)빠스옥수수

기름 온도 측정할 때 여러분이
이렇게 젓가락을 넣어보고

00:06:51.376 --> 00:06:54.210
이런 걸 잘 모르겠다고 그러면
이렇게 하나 정도.

00:06:54.310 --> 00:06:56.512
옥수수 알 하나 정도 넣어보세요.

00:06:56.612 --> 00:07:03.239
넣어봐서 애가 바닥에 가 있다가
주춤하고 떠오르면 거의 150도입니다.

00:07:03.339 --> 00:07:05.027
그 정도에서 들어가시면 돼요.

00:07:05.127 --> 00:07:08.062
중간까지 가서 떠올랐다,
그러면 온도가 좀 높아요.

00:07:08.162 --> 00:07:10.780
특히 아까 제가 설명한 것처럼
옥수수에 이미

00:07:10.880 --> 00:07:15.120
달걀노른자, 밀가루가 있어서
고구마보다 더 빨리 타거든요.

00:07:15.220 --> 00:07:16.523
조심하시고요.

00:07:16.623 --> 00:07:18.352
지금 넣겠습니다.

00:07:18.452 --> 00:07:23.847
조금 불안하면 이렇게 숟가락에
이런 식으로 넣으셔도 됩니다.

00:07:24.493 --> 00:07:26.220
만들어 놓은 거 손으로.

00:07:26.320 --> 00:07:29.241
아니면 풀어질 것 같으면
다시 한번 퐁퐁 누르세요.

00:07:29.341 --> 00:07:32.082
눌러주셔서 이렇게 살살.

00:07:34.525 --> 00:07:38.326
풀어질 것 같으면 살짝, 다시.

00:07:39.593 --> 00:07:41.934
하여튼 반죽은 되직해야 합니다.

00:07:42.034 --> 00:07:44.939
뽀뽀하다는 느낌 들게.

00:07:50.961 --> 00:07:54.962
그리고 또다시 기름 좀 묻혀놓으세요.

00:07:55.062 --> 00:07:59.103
이따가 빠스할 거니까 빼놓을 거.

00:08:16.392 --> 00:08:18.177
다 튀겨졌습니다.

00:08:18.277 --> 00:08:19.099

건져놓고요.

00:08:19.199 --> 00:08:21.022
바로 시럽 만들게요.

00:08:24.584 --> 00:08:26.925
팬 달궈주시고요.

00:08:27.642 --> 00:08:30.885
지금 보니까 팬이 달궈졌어요.

00:08:30.985 --> 00:08:34.651
식용유 한 큰술이든, 두 큰술이든
상관없습니다.

00:08:34.751 --> 00:08:39.547
이거를 이렇게 해서 코팅시켜서
이렇게 다시 그 기름은 버리세요.

00:08:39.647 --> 00:08:43.369
그러면 여기 팬에 잔여
기름이 남아있어요.

00:08:43.469 --> 00:08:46.344
그 기름만 가지고도 충분합니다.

00:08:46.444 --> 00:08:53.099
그래서 여러분이 아까 지금 제가
설탕 네 개정도 넣겠습니다.

00:08:53.522 --> 00:08:55.130
약간 올라온 네 개예요.

00:08:55.230 --> 00:08:56.512
폭푼 건 아닌데.

00:08:56.612 --> 00:08:59.353
세 개, 네 개.

00:09:02.967 --> 00:09:08.228
제가 고구마탕에서 이야기한 것처럼
애는 가장자리가

00:09:08.328 --> 00:09:11.737
갈색이 나오기 시작하면
저어주셔도 돼요.

00:09:11.837 --> 00:09:16.064
그리고 설탕이 완전히 녹은
다음에 섞어줘야 합니다.

00:09:16.164 --> 00:09:20.965
설탕이 덜 녹았을 때는 나중에 보면
설탕이 그냥 그대로 굳어있어요.

00:09:22.164 --> 00:09:26.068
고구마탕이나 옥수수 탕이나
시럽이 제일 중요합니다.

00:09:26.168 --> 00:09:28.209
튀기는 것도 중요하고.

00:09:29.547 --> 00:09:34.697
시럽은 금방 타기 때문에
여러분이 이동하지 마시고요.

00:09:34.797 --> 00:09:36.929
시럽에 신경을 좀 쓰세요.

08_(중식)빠스옥수수

00:09:37.029 --> 00:09:38.629
색이 좀 나기 시작하죠?

00:09:38.729 --> 00:09:41.616
그래서 제가 살짝 불 줄였어요.

00:09:42.731 --> 00:09:46.110
지금 설탕 녹이는 겁니다.

00:09:46.210 --> 00:09:50.716
육안으로 봤을 때 이제 옥수수가
좀 많이 튀겨진 것 같으면

00:09:50.816 --> 00:09:52.181
설탕 시럽은 좀 연하게.

00:09:52.281 --> 00:09:56.963
좀 약하게 튀겨진 것 같다,
그러면 좀 더 하셔도 되는데

00:09:57.063 --> 00:10:00.153
지금 원래는 너무 진한
황금색이 아니라

00:10:00.253 --> 00:10:03.453
약간 중간 정도 되는 황금색입니다.

00:10:03.553 --> 00:10:06.604
지금 시럽에 설탕이 다 녹았네요.

00:10:06.704 --> 00:10:09.304
제가 한번 섞어볼게요.

00:10:13.673 --> 00:10:17.810
접시에 기름 발라진 거
준비해주시고요.

00:10:17.910 --> 00:10:20.368
살살 섞겠습니다.

00:10:23.074 --> 00:10:29.151
그리고 불에서 계속하면
탈 수가 있죠.

00:10:29.251 --> 00:10:33.337
이 불은 금세 이렇게 돼서
빨리 떼기 위해서

00:10:33.437 --> 00:10:37.048
찬물 조금만 해주면서 멀리하세요.

00:10:37.148 --> 00:10:39.387
잘못하면 데일 수도 있으니까.

00:10:39.487 --> 00:10:40.929
멀리.

00:10:41.029 --> 00:10:44.834
이렇게 해주고 이렇게 불지 않게
하나하나 떼 놓으세요.

00:10:45.132 --> 00:10:47.308
불지 않게.

00:10:55.032 --> 00:10:57.337
불으면 나중에 떼기 힘들죠?

00:10:57.437 --> 00:11:00.979
그래서 시간이 없으면 바로
담아내는 거고,

00:11:01.079 --> 00:11:06.853
그렇지 않으면 실이 이렇게
생겼을 때 마무리가 됐습니다.

00:11:06.953 --> 00:11:09.625
얘는 그때 나가기 직전에 이렇게 떼서

00:11:09.725 --> 00:11:13.123
완성 접시에 담아내시면 됩니다.

00:11:13.223 --> 00:11:16.405
저도 조금 이따가 다시 완성
접시에 담겠습니다.

00:11:16.505 --> 00:11:19.783
제가 완성 접시에 담아보겠습니다.

00:11:20.762 --> 00:11:26.965
시험장에서는 그 시험장에 있는
그릇을 사용해서 제출하세요.

00:11:36.428 --> 00:11:41.578
그래서 이렇게 해서 아주
예쁘게 잘 나왔습니다.

00:11:41.678 --> 00:11:45.977
지금 옥수수 탕이 완성됐습니다.

00:11:46.077 --> 00:11:48.784
수고하셨습니다.