WEBVTT

00:00:08.988 --> 00:00:10.643
안녕하세요.

00:00:10.670 --> 00:00:15.289
이번 시간에는
탕수 생선살하고요.

00:00:15.368 --> 00:00:17.700
탕수육인데 생선으로 하고.

00:00:17.763 --> 00:00:21.702
이거는 기능사책에
생선완자탕 있잖아요.

00:00:21.761 --> 00:00:22.990
그런데 이번에는 새우완자탕.

00:00:23.052 --> 00:00:27.376
새우로 생선처럼 다져서
거의 비슷해요.

00:00:27.440 --> 00:00:28.525
생선완자탕하고.

00:00:28.568 --> 00:00:31.066
이 재료만 바뀐 거라고
생각하시면 됩니다.

00:00:31.109 --> 00:00:33.386
그래서 새우완자탕은
25분이고

00:00:33.441 --> 00:00:36.897
탕수생선살은 30분입니다.

00:00:36.935 --> 00:00:39.323
그래서 이 두 가지 과제가
나와 있는데요.

00:00:39.389 --> 00:00:41.920
여러분이 재료는 조금 간단하죠.

00:00:41.978 --> 00:00:47.046
지금부터 제가
탕수생선살하고 새우완자탕인데.

00:00:47.097 --> 00:00:48.835
여러분 무엇부터 할 것인지.

00:00:48.912 --> 00:00:52.258
새우완자탕을 나중에 하는 게
더 나을 것 같아요.

00:00:52.292 --> 00:00:55.853
그래서 탕수생선살을 먼저
손질할게요.

00:00:55.926 --> 00:00:59.180
지금 흰살생선이
이렇게 주어져 있는데

00:00:59.252 --> 00:01:00.783
여러분 요구사항에 보면

00:01:00.852 --> 00:01:02.971
4cm로 하시오

이렇게 써 있어요.

00:01:03.015 --> 00:01:07.807
그래서 우리 돼지를 이용한
탕수육처럼 길이가 똑같아요.

00:01:07.883 --> 00:01:10.763
사방 1cm에다가
길이 4cm거든요.

00:01:10.823 --> 00:01:15.325
그래서 제가 4cm로 맞춰서
이렇게 한번 썰어볼게요.

00:01:15.377 --> 00:01:17.364
어떻게 보면 여러분 손가락,

00:01:17.436 --> 00:01:21.239
새끼손가락에서
한 마디 조금 안 되게.

00:01:21.287 --> 00:01:26.377
한 마디가 조금 더 되나요.
4cm로 해서 사방 1cm.

00:01:45.431 --> 00:01:48.753
껍질이 제거가 안 된 거 주면,

00:01:48.836 --> 00:01:51.363
여러분이 껍질은
꼭 제거하셔야 돼요.

00:01:51.363 --> 00:01:53.203
뒤쪽에.

00:02:24.639 --> 00:02:26.369
이렇게 준비가 됐습니다.

00:02:26.462 --> 00:02:29.459
여러분이 지금 조금 하다가

00:02:29.561 --> 00:02:32.214
녹말을 좀 불려놓으시면
좋을 것 같아요.

00:02:32.274 --> 00:02:36.342
주어지는 녹말에서
불린 녹말을 사용하는 게

00:02:36.402 --> 00:02:39.290
훨씬 보기도.
튀김 상태도 좋고

00:02:39.334 --> 00:02:42.405
쫀득거리면서 바삭바삭해져요.

00:02:42.448 --> 00:02:47.233
그래서 100% 감자전분은
한 10분 정도만 불려놓으면.

00:02:47.284 --> 00:02:49.458
제가 여러분한테 보여드릴게요.

00:02:49.547 --> 00:02:50.799
이렇게 불려놓으시면

00:02:50.848 --> 00:02:53.620
이 물하고 전분하고

분리가 됩니다.

00:02:53.683 --> 00:02:56.778
그래서 따라가지 않으면
얘가 100%예요.

00:02:56.839 --> 00:02:58.372
그런데 여기 수분이
남아있으면

00:02:58.421 --> 00:02:59.932
튀김이 바삭거리지 않거든요.

00:02:59.977 --> 00:03:01.806
그런데 보통 고구마나 옥수수나

00:03:01.846 --> 00:03:04.541
이런 복합전분은
분리가 제대로 안 돼요.

00:03:04.593 --> 00:03:06.302
그래서 제가 조금 전에
분리를 했더니

00:03:06.380 --> 00:03:09.893
이렇게 단단하게
물이 이렇게 분리가

00:03:09.939 --> 00:03:11.168
완벽하게 됩니다.

00:03:11.212 --> 00:03:13.378
그래서 이거 이렇게
불려놓으시면 될 것 같아요.

00:03:13.424 --> 00:03:18.496
여러분 중간에 생각날 때.
지금 이렇게 썰어놓으셨고요.

00:03:18.553 --> 00:03:22.357
여기에다가 청주를
살짝만 뿌려놓을게요.

00:03:24.235 --> 00:03:25.824
이렇게 준비가 됐습니다.

00:03:25.877 --> 00:03:29.932
그리고 목이는
찢어서 준비하시고요.

00:03:32.135 --> 00:03:35.053
목이를 먼저 하든
채소를 먼저 하든

00:03:35.112 --> 00:03:38.205
순서는 그렇게
중요하지는 않아요.

00:03:40.535 --> 00:03:42.305
여러분 요구사항에 보면

00:03:42.386 --> 00:03:44.780
오이는 편 써시오.
그랬어요.

00:03:44.833 --> 00:03:49.367
편 써는데 보통 3cm 정도.
길이가 한 3cm.

00:03:49.417 --> 00:03:51.903
그런데 이제 3cm를 썰어주는데

00:03:51.959 --> 00:03:58.354
어떤 사람은 이렇게도 썰고요.
어떤 사람은 반달썰기도 썰고요.

00:03:58.426 --> 00:04:00.437
상관없어요.
편만 썰면.

00:04:00.516 --> 00:04:03.096
여러분 돼지탕수육에서도
마찬가지잖아요.

00:04:03.149 --> 00:04:05.198
거기서도 편 써세요 그러면

00:04:05.252 --> 00:04:09.508
이렇게 편 써는 사람도 있고
얘를 또 이렇게 뉘여서

00:04:09.557 --> 00:04:12.252
반달로 이렇게 써는 사람도 있고
그러거든요.

00:04:12.294 --> 00:04:15.448
그래서 여러분이 이건
크게 중요하지 않으니까

00:04:15.498 --> 00:04:18.282
일단 편만 써시면 돼요.

00:04:21.406 --> 00:04:24.926
이렇게 이런 모양도 될 수 있고
아까처럼 편으로.

00:04:24.959 --> 00:04:26.481
당근도 마찬가지예요.

00:04:26.520 --> 00:04:29.985
당근도 이렇게 해서
여러분이 아까 세워놓고

00:04:30.036 --> 00:04:33.190
편을 썰어도 되고
얘를 반달로 썰어도 되고요.

00:04:33.241 --> 00:04:34.974
그런데 너무 크지 않게

00:04:35.023 --> 00:04:40.592
사방 모서리를 다듬어주고,
이렇게 편으로.

00:04:47.275 --> 00:04:49.039
해 주시고 어떤 사람은

00:04:49.081 --> 00:04:52.785
또 여기에다가 모양을 내서
썰어주는 사람도 있어요.

00:04:52.856 --> 00:04:55.653
여러분이 시간이 여유가 있으면

00:04:55.653 --> 00:05:00.276
홈을 파서 모양을 내셔도

상관 없습니다.

00:05:00.303 --> 00:05:04.534
그런데 굳이 또 하다가
손 다칠 수가 있으니까

00:05:04.595 --> 00:05:05.635
그냥 자연스럽게

00:05:05.683 --> 00:05:08.793
아까처럼 편으로 써시는 것도
상관없어요.

00:05:15.366 --> 00:05:16.570
파인애플이거든요.

00:05:16.604 --> 00:05:21.889
파인애플은 이렇게 해서.
8등분 정도.

00:05:21.950 --> 00:05:24.266
비슷한 편이 나오게.

00:05:33.955 --> 00:05:37.132
그리고 얘는 완두콩입니다.

00:05:37.502 --> 00:05:42.234
이렇게 준비가 됐습니다.
그러면 이제 새우완자탕할게요.

00:05:42.290 --> 00:05:45.211
새우완자탕, 달걀 치워주시고.

00:05:45.288 --> 00:05:50.447
지금 새우를
조금 다지기 전에.

00:05:50.493 --> 00:05:54.415
다져서 얘를 면보에
물기를 제거하면

00:05:54.504 --> 00:05:57.924
면보에 다 묻더라고요.
그래서 하시기 전에

00:05:57.949 --> 00:06:00.798
대부분 이거는 다
얼려져 있는 거거든요.

00:06:00.870 --> 00:06:05.384
그래서 조금 물기를 먼저
제거하세요.

00:06:09.624 --> 00:06:11.204
여기 물기 제거하면서

00:06:11.295 --> 00:06:15.209
이렇게 해 주시면
자연적으로 새우도 좀 으깨져요.

00:06:23.502 --> 00:06:26.135
뒤에 좀 내장이 있는 부분을

00:06:26.227 --> 00:06:31.981
빼주셔야 돼요.
잘 보셔서 까만, 등 쪽에.

00:06:32.977 --> 00:06:36.898

먼저 새우의 내장을
제거해 주시고.

00:06:37.028 --> 00:06:38.602
없으면 더 좋겠죠.

00:06:38.674 --> 00:06:40.673
그런데 혹시 있는 거 있으면.

00:06:40.753 --> 00:06:43.761
보니까 거의 다
손질이 돼 있네요.

00:06:43.853 --> 00:06:49.796
그러면 이거를 이제
이렇게 다져주셔야 돼요.

00:06:53.148 --> 00:06:57.146
그래서 새우살 곱게 다졌습니다.

00:06:59.846 --> 00:07:01.499
통조림 양송이예요.

00:07:01.576 --> 00:07:05.631
통조림 양송이는
그대로 편 썰어주시면 돼요.

00:07:20.959 --> 00:07:25.093
그리고 이건 청경채거든요.
그래서 여러분이.

00:07:29.696 --> 00:07:32.248
끝 부분을 조금 잘라주고

00:07:32.325 --> 00:07:36.436
파란 부분을 살짝 연결해서
3cm입니다.

00:07:36.504 --> 00:07:40.632
3cm.
줄기 부분을 잘라내주시고요.

00:07:45.568 --> 00:07:50.285
편 썰기 비슷하게 이렇게
맞춰주시면 될 것 같습니다.

00:08:03.630 --> 00:08:07.744
이건 죽순입니다.
죽순.

00:08:07.850 --> 00:08:10.529
거의 비슷하게 한 4cm 정도.

00:08:10.628 --> 00:08:16.363
그래서 위 부분을 받으면
이렇게 빗살모양으로 살려서

00:08:16.451 --> 00:08:18.129
편 썰어주시면 되고요.

00:08:18.213 --> 00:08:24.509
혹시 본인이 밑둥을 받았다
그러면 이 부분을 좀 단단하니까

00:08:24.579 --> 00:08:27.466
살짝 이렇게 껍질을
좀 벗겨내주셔야 돼요.

00:08:27.523 --> 00:08:31.203
겉 부분이 단단해요,
위 부분보다.

00:08:31.283 --> 00:08:33.421
그리고 이 부분이
하얀 게 있으면

00:08:33.521 --> 00:08:35.016
다 빼주셔야 돼요.

00:08:35.071 --> 00:08:38.272
그래서 똑같이 이렇게 편 썰기로.

00:08:45.373 --> 00:08:47.902
파는 이렇게 해서.

00:08:47.952 --> 00:08:52.279
너무 크니까 송송 썰겠습니다.

00:09:01.988 --> 00:09:07.957
대파가 너무 크면 4등분하고
좀 작으면 2등분해서

00:09:08.018 --> 00:09:12.622
이렇게 썰어주시고.
생강은 좀 다질게요.

00:09:27.137 --> 00:09:30.510
생선살 튀길 거
여러분 기름 올려놔주시고요.

00:09:30.578 --> 00:09:34.143
생선살을 제가
수분을 좀 빼볼게요.

00:09:34.221 --> 00:09:39.851
얼려 있었던 거랑 튀김은
수분하고는 적이잖아요.

00:09:46.164 --> 00:09:50.417
수분 제거가 됐고요.
달걀.

00:10:05.185 --> 00:10:07.836
제가 노른자는
조금만 사용할게요.

00:10:07.929 --> 00:10:11.512
흰자, 노른자 사용하는 거는
상관없는데.

00:10:11.872 --> 00:10:18.168
노른자만.
잘 풀어주시고요.

00:10:24.903 --> 00:10:29.539
그리고 여기 약간.
아까 제가 술을 약간 뿌려놨는데

00:10:29.621 --> 00:10:31.041
지금 넣으셔도 되고요.

00:10:31.102 --> 00:10:32.885
그냥 하셔도 상관없고요.

00:10:32.912 --> 00:10:35.407
이따 소스 볶을 때도

술 사용할 거고.

00:10:35.481 --> 00:10:39.264
그리고 아까 제가
이렇게 녹말을 불려놓은 거예요.

00:10:39.338 --> 00:10:43.016
그래서 여러분이 이렇게
가루 녹말 쓸 때 하고

00:10:43.060 --> 00:10:45.387
이 가라앉힌 된녹말이라고
그러거든요.

00:10:45.437 --> 00:10:47.715
가라앉힌 걸
된녹말이라고 그러는데.

00:10:47.765 --> 00:10:51.261
이거 쓸 때하고
완전히 마른녹말 쓸 때 하고

00:10:51.320 --> 00:10:52.807
달걀양이 달라져요.

00:10:52.889 --> 00:10:56.586
시험장에서는 얘를 쓰든
얘를 쓰든 상관은 없어요.

00:10:56.631 --> 00:10:59.489
옷만 잘 입혀서 튀기면 괜찮은데.

00:10:59.550 --> 00:11:01.685
여러분이 어떤 걸
사용하느냐는 거는

00:11:01.736 --> 00:11:05.177
이 달걀을
적절히 사용해 줘야

00:11:05.252 --> 00:11:06.993
튀김옷이 잘 입혀져요.

00:11:07.049 --> 00:11:09.910
그래서 먼저 여러분이
이렇게 주어졌을 때

00:11:09.955 --> 00:11:13.659
제가 좀 여러분 잘 보이게끔
이렇게 기울여 볼게요.

00:11:13.757 --> 00:11:16.727
그래서 여기에
달걀물을 좀 넣으세요.

00:11:16.804 --> 00:11:20.481
이렇게 달걀물을 넣어주고.

00:11:20.565 --> 00:11:24.813
그래서 나서 이 가라앉힌 녹말,
이거를 여기다 푸세요.

00:11:24.929 --> 00:11:27.044
이렇게 풀었어요.

00:11:28.379 --> 00:11:32.091
된녹말 쓸 때는
훨씬 달걀양이 적게 들어가요.

00:11:32.168 --> 00:11:35.031
여러분이 만약에
마른녹말 쓸 때는

00:11:35.106 --> 00:11:40.705
당연히 말랐던 거니까
달걀양도 더 많이 들어갑니다.

00:11:40.990 --> 00:11:43.474
그래서 이렇게 해 주시고요.

00:11:43.538 --> 00:11:48.120
촉촉한 상태가 되면
여러분 다시 이렇게

00:11:48.177 --> 00:11:52.377
제가 한번 해 볼게요.
보이시나요?

00:11:52.467 --> 00:11:54.646
이렇게 해서 다시.

00:11:58.675 --> 00:12:03.216
그런데 자기가 달걀양을 조금 더
많이 넣은 것 같다고 그러면

00:12:03.296 --> 00:12:06.826
그때 가루녹말 더 사용하셔서
코팅하셔도 돼요.

00:12:06.910 --> 00:12:12.344
살짝만 더 넣으셔서.
이렇게 해서 해 주면

00:12:12.463 --> 00:12:14.762
아주 바삭바삭한.

00:12:14.822 --> 00:12:17.339
돼지탕수육할 때 하고 똑같은
원리입니다.

00:12:17.386 --> 00:12:21.004
이거는 생선살로만 바뀐 거예요.
바뀌었거든요.

00:12:21.062 --> 00:12:26.705
그래서 이렇게 준비가 됐어요.
한번 온도 확인하고 넣을 건데.

00:12:26.772 --> 00:12:30.537
처음에는 조금 낮은 온도예요.
낮은 온도인데.

00:12:30.537 --> 00:12:33.588
여러분이 혹시 이렇게 해 보셔서
젓가락을 넣어서

00:12:33.657 --> 00:12:37.522
금새 기포가 올라오면
온도가 거의 160도예요.

00:12:37.597 --> 00:12:40.845
1차는 너무 처음부터
색깔나지 않게.

00:12:40.890 --> 00:12:42.392
그리고 여러분이 잘 모르겠다

00:12:42.445 --> 00:12:45.956
그러면 반쪽을 떼서
이렇게 넣어보세요.

00:12:46.037 --> 00:12:50.246
넣어보면 바로 반죽이
땅 짚고 떠오르면 150도예요.

00:12:50.306 --> 00:12:52.589
중간 갔다 떠오르면 160도.

00:12:52.657 --> 00:12:56.017
넣자마자 색이 확 나면 고온입니다.
180도.

00:12:56.078 --> 00:12:59.736
그래서 저는 지금 바로
얘가 땅을 짚고 떠올랐어요.

00:12:59.785 --> 00:13:02.217
그래서 지금 넣을게요.

00:13:06.065 --> 00:13:08.315
아까 조심하셔야 돼요.

00:13:08.409 --> 00:13:13.413
생선살이 수분을 갖고 있기 때문에
아까 제가 한번 수분 빼줬죠.

00:13:13.506 --> 00:13:18.317
빼주셔서 이게 일자로 나오게,
넣어주실 때도.

00:13:49.457 --> 00:13:52.439
생선살은 자를 때
옆으로 자르지 마시고요.

00:13:52.513 --> 00:13:56.519
이렇게 세로로 잘라주셔야
부스러지지 않아요.

00:14:17.284 --> 00:14:22.381
그래서 준비가 되면
제가 아예 여러분한테

00:14:22.470 --> 00:14:26.511
이거 마무리하고
새우완자탕 할게요.

00:14:26.579 --> 00:14:27.935
온도 높일게요.

00:14:28.008 --> 00:14:30.644
2차 튀김에서는
온도를 좀 높여서

00:14:30.712 --> 00:14:35.859
170도, 180도 이 온도에서
한번 튀겨낼게요.

00:14:46.443 --> 00:14:49.403
2차 튀김까지 끝냈습니다.

00:14:56.285 --> 00:14:59.583
식용유 둘러주시고요.

00:14:59.659 --> 00:15:03.647

조금 팬을 달궈줄게요.

00:15:05.002 --> 00:15:08.324
그래서 버섯 먼저 넣어주시고요.

00:15:08.429 --> 00:15:12.474
당근 먼저 넣고요.

00:15:16.630 --> 00:15:20.273
오이 살짝 들어갈게요.

00:15:20.591 --> 00:15:24.626
그리고 술 약간 넣어서
향을 낼게요.

00:15:27.080 --> 00:15:32.107
그리고 간장 살짝 넣어줄게요.
지금은 향 내는 거예요.

00:15:32.240 --> 00:15:36.891
그리고 완두콩이 단단하니까
지금 넣을 거고요.

00:15:38.541 --> 00:15:43.812
넣어주고.
물을.

00:15:49.982 --> 00:15:51.536
1컵 정도면 될 것 같아요.

00:15:51.575 --> 00:15:55.442
생선살이고
그래서 1컵 정도로 제가 할게요.

00:15:55.498 --> 00:15:59.245
1컵 넣어주시고.
여기에다가 설탕.

00:15:59.314 --> 00:16:01.775
1컵일 때는 설탕 4개만
들어가면 돼요.

00:16:01.815 --> 00:16:05.711
1개, 2개, 3개, 4개
넣어주시고요.

00:16:05.772 --> 00:16:10.062
그리고 식초는 2개만.

00:16:12.425 --> 00:16:15.571
식초 2스푼입니다.

00:16:18.035 --> 00:16:21.904
여기에다가 아까 된녹말
조금 갤게요.

00:16:21.965 --> 00:16:24.850
물 처분해야 하니까.

00:16:31.675 --> 00:16:35.607
그리고 마지막에
파인애플 넣어주고요.

00:16:38.363 --> 00:16:39.724
물전분.

00:16:39.822 --> 00:16:42.631
이때도 마찬가지로

끓을 때 넣어주는데

00:16:42.706 --> 00:16:46.501
여러분 이거 탕수가
설탕 탕자 식초 초자예요.

00:16:46.562 --> 00:16:49.937
시고 단맛이 강하게 해 줘야 하니까

00:16:49.984 --> 00:16:52.422
여러분이 이거를
제가 1컵에 설탕 4개,

00:16:52.422 --> 00:16:53.748
식초 2개했거든요.

00:16:53.841 --> 00:16:58.246
혹시 1컵 반 정도할 것 같으면
설탕 5개, 식초 3개 정도.

00:16:58.331 --> 00:17:02.250
시고 달게 해 주시면 되고요.
간장은 색깔 맞춰주시면 되고요.

00:17:02.358 --> 00:17:06.222
끓을 때 농도 맞출게요.

00:17:10.585 --> 00:17:13.469
농도 확인할게요.

00:17:13.638 --> 00:17:16.283
조금 더 넣어도 될 것 같아요.

00:17:17.952 --> 00:17:20.947
그래서 색깔은 연한 갈색 정도.

00:17:21.028 --> 00:17:23.219
그런데 사실은 얘가
간장 가지고만 색을 내면

00:17:23.246 --> 00:17:26.616
조금 싱겁긴 해요.
그런데 우리가 탕수생선살에

00:17:26.665 --> 00:17:29.616
이미 소금이 없기 때문에
여러분이 집에서 할 때는

00:17:29.664 --> 00:17:32.071
소금 조금만 넣으면
단맛이 더 강해지잖아요.

00:17:32.120 --> 00:17:38.109
그랬었는데 지금은
그게 없어서 그냥 그대로.

00:17:40.730 --> 00:17:43.117
생선완자탕 끓일 물입니다.

00:17:43.161 --> 00:17:45.172
지금 제가 현재
물 3컵 부었거든요.

00:17:45.246 --> 00:17:49.631
물 3컵 올려놓고
아까 다진 새우살에다가

00:17:49.722 --> 00:17:52.024

약간에 밑간을 할 거고요.

00:17:52.106 --> 00:17:56.207
여기 지금 제가 술을
약간만 넣어주시고

00:17:56.290 --> 00:17:58.119
소금은 안 넣어도 괜찮고요.

00:17:58.190 --> 00:18:01.984
혹시 여기에 후춧가루를
여기 조금 비린내 나서

00:18:02.050 --> 00:18:03.885
넣을까 싶은데 너무 까마니까

00:18:03.961 --> 00:18:06.477
상황에 따라서
양념을 안 써도 상관없어요.

00:18:06.529 --> 00:18:08.559
상황에 따라서.

00:18:08.692 --> 00:18:14.305
지금 여기 달걀은 흰자,
노른자를 분리할 때

00:18:14.362 --> 00:18:18.580
노른자가 깨지지 않게
조심하셔서.

00:18:25.868 --> 00:18:27.461
그래서 이때 깨지는 거는

00:18:27.542 --> 00:18:32.871
본인 부주의로 해서
달걀 교환이 안 됩니다.

00:18:35.786 --> 00:18:38.875
자기가 여기에
반죽의 농도를 봐가면서

00:18:38.926 --> 00:18:41.669
흰자를 넣기 위해서
풀어놓으셔야 돼요.

00:18:41.736 --> 00:18:44.556
그렇지 않으면 안 풀어놓으면
덩어리째 몰려들어가서

00:18:44.617 --> 00:18:49.694
너무 질척해질 수가 있으니까.
이렇게 준비해 주시고.

00:18:51.939 --> 00:18:53.879
그래서 이제 여기에 여러분이

00:18:53.972 --> 00:18:57.921
내가 얼마만큼 쓸 건가
농도를 보시는 거예요.

00:18:57.948 --> 00:18:59.850
얘가 완자를 빚어야 하잖아요.

00:18:59.915 --> 00:19:02.654
완자를 빚을 정도로
넣어주기 때문에

00:19:02.752 --> 00:19:07.472
새우양에 비해서
얼마큼 들어갈 건지

00:19:07.549 --> 00:19:10.626
이렇게 조심스럽게
흰자를 먼저 넣어주시고요.

00:19:10.626 --> 00:19:14.266
혹시 아까 된녹말
불려놓은 게 있으면

00:19:14.342 --> 00:19:15.637
이때 사용하셔도 되는데

00:19:15.664 --> 00:19:17.609
만약에 가루녹말 써도
상관은 없어요.

00:19:17.669 --> 00:19:22.422
그래서 된녹말 사용할 때는
이렇게 좀 풀어서.

00:19:30.154 --> 00:19:32.603
자기가 이렇게 봐서
완자가 될 건지 안 될 건지

00:19:32.669 --> 00:19:34.734
확인하셔서 조금 더.

00:19:34.791 --> 00:19:37.096
지금 흰자는
그만 넣어도 될 것 같아요.

00:19:37.144 --> 00:19:43.592
흰자 1스푼 정도 들어갔는데
전분만 녹말가루만 더 넣어서

00:19:43.619 --> 00:19:48.384
약간 되직한 상태가 나오게,
풀어지지 않게.

00:19:54.715 --> 00:19:57.762
그래서 지금 물이 끓을 때
넣어주셔야 돼요.

00:19:57.847 --> 00:20:01.930
물이 끓지 않으면
완자가 풀어질 수도 있고요.

00:20:01.981 --> 00:20:03.153
자기가 손에다가 살짝

00:20:03.194 --> 00:20:08.736
물을 묻혀서 얘를 이렇게
손에서 한번 굴려주세요.

00:20:08.814 --> 00:20:10.671
이렇게 굴려줘서 얘를 이렇게.

00:20:10.736 --> 00:20:12.515
보통 우리 다
이렇게 하고 있잖아요.

00:20:12.515 --> 00:20:14.350
그래서 2cm가 나오게.

00:20:14.408 --> 00:20:16.271

바로 바로 하면서
떠 넣어도 돼요.

00:20:16.340 --> 00:20:19.733
그래서 2cm 정도.
이렇게 해서 굴려서

00:20:19.811 --> 00:20:22.459
여러분이 모양을.

00:20:24.716 --> 00:20:26.855
그래서 지금 여러분
요구사항에 보면

00:20:26.934 --> 00:20:31.229
6개를 제시하시오.
그랬으니까 6개 만드시면 돼요.

00:20:31.308 --> 00:20:33.113
넣어가면서 이렇게.

00:20:33.186 --> 00:20:34.914
좀 작게 빼야 할 것 같아요.

00:20:34.970 --> 00:20:39.445
이게 2cm니까
그렇게 크지 않은.

00:20:39.514 --> 00:20:41.559
이런 모습을 보여주시면 좋은데.

00:20:41.617 --> 00:20:44.371
시험장에서 막 이렇게
하시면 안 돼요, 손으로.

00:20:44.444 --> 00:20:48.262
한식에서 완자 빚는 것처럼.

00:21:03.367 --> 00:21:05.789
그래서 금세 떠올랐거든요.

00:21:05.838 --> 00:21:09.230
그래서 완성그릇에다
이거 담을게요.

00:21:23.346 --> 00:21:27.902
국물이 맑으면
여러분이 그냥 사용하시고

00:21:27.961 --> 00:21:29.977
혹시라도 얘가 많이 탁해졌다 그러면

00:21:30.031 --> 00:21:34.451
한번 면보에다 받쳐서 사용하세요.
면보에다가.

00:21:34.560 --> 00:21:38.219
이렇게 됐어요.
제가 걷어냈고요.

00:21:38.297 --> 00:21:44.496
여기에다가 지금 아까 준비한
죽순도 넣어주시고요.

00:21:44.610 --> 00:21:51.509
양송이도 넣어주시고.
생강.

00:21:54.559 --> 00:21:57.423
넣어주면서
소금으로 간 맞출게요.

00:21:57.474 --> 00:22:00.005
아까 제가 최초로 3컵을 부어서

00:22:00.032 --> 00:22:03.259
얘를 끓여내서 한 2컵 정도
남아 있을 것 같아요.

00:22:03.303 --> 00:22:08.286
그래서 삼삼하게 2분의 1
작은 술 정도 들어가고요.

00:22:08.344 --> 00:22:10.204
후추는 사용하지 않을게요.

00:22:10.285 --> 00:22:13.014
그리고 간장은 넣고 싶으면
거의 넣지 마세요.

00:22:13.051 --> 00:22:16.460
딱 조금만, 눈금만큼만

00:22:16.509 --> 00:22:21.020
거의 살짝 색깔만
연한 색깔이 나올 정도로.

00:22:21.111 --> 00:22:23.931
그리고 조심할 게
여기 물전분 처리하시면 안 돼요.

00:22:23.991 --> 00:22:27.221
물전분 처리는 전분은
여기 아까 완자 만들 때

00:22:27.269 --> 00:22:30.783
사용하는 거고 여기다는
물전분 처리 사용하지 않습니다.

00:22:30.963 --> 00:22:33.535
대파 조금 넣어주시고요.

00:22:33.688 --> 00:22:36.501
그리고 불 꺼주세요.
불 꺼주시고.

00:22:36.528 --> 00:22:42.771
참기름 1방울 떨어뜨리고
바로 여기에다가 부어주시는데

00:22:42.890 --> 00:22:46.375
아까 요구사항에 보면
300mL라고 했기 때문에

00:22:46.432 --> 00:22:48.227
거의 국물을 부어주면

00:22:48.309 --> 00:22:51.118
새우가 안 보일 정도예요,
사실은.

00:22:51.181 --> 00:22:53.930
양부족이 굉장히
많이 나오기 때문에

00:22:53.990 --> 00:22:57.028

여러분 양에 꼭 신경 써주시고요.

00:22:59.165 --> 00:23:05.897
두 가지 탕수생선살하고
새우완자탕이 완성이 됐습니다.

00:23:05.978 --> 00:23:07.420
여러분 수고하셨습니다.