WEBVTT

00:00:08.621 --> 00:00:09.953
안녕하세요?

00:00:10.053 --> 00:00:16.361
이번 시간에는 2015년부터 새로 추가되는
메뉴, 네 가지 중에 두 가지입니다.

00:00:16.461 --> 00:00:19.118
하나는 울면이고 하나는 유니짜장이에요.

00:00:19.218 --> 00:00:21.624
그래서 지금 재료가 좀 많죠?

00:00:21.724 --> 00:00:25.065
그런데 보통 시험장에서는
한 접시에 모둠으로 나옵니다.

00:00:25.165 --> 00:00:29.536
여러분, 재료 확인할 때
재료 보시고 잘 나눠 놓으시고요.

00:00:29.636 --> 00:00:30.999
혼동되지 않게.

00:00:31.099 --> 00:00:35.826
그래서 지금 유니짜장에 들어가는 메뉴는,
춘장.

00:00:35.926 --> 00:00:40.291
그리고 우동사리, 갈은 살코기입니다.

00:00:40.391 --> 00:00:44.301
그리고 양파, 생강,
호박, 오이도 보이고요.

00:00:44.401 --> 00:00:50.022
오늘 유니짜장에서는 춘장을
꼭 볶아서 사용하시고.

00:00:50.122 --> 00:00:55.696
지금 하나 더 울면, 울면은 새우도
있고 오징어도 있고 고기도 있고,

00:00:55.796 --> 00:00:59.123
부추도 있고, 배추도 있고,
우동사리 있습니다.

00:00:59.223 --> 00:01:04.659
그래서 이 두 가지 메뉴가 여러분이
30분, 30분 60분 간입니다.

00:01:04.759 --> 00:01:07.438
그래서 이 두 가지를 동시에
하기 위해서 여러분이,

00:01:07.538 --> 00:01:11.225
불을 하나 가지고 어떤 거를
먼저 할 건가 준비하는데.

00:01:11.325 --> 00:01:15.249
지금 우동사리 같은 경우는
유니짜장 같은 경우는,

00:01:15.349 --> 00:01:17.915
짜장소스가 만들어져야
우동사리를 삶을 거고요.

00:01:18.015 --> 00:01:22.393
울면도 재료가 준비가 돼야 삶을 겁니다.

00:01:22.493 --> 00:01:26.894
그래서 오늘 동시에 두 가지가
이렇게 잘 나올 수 있을까,

00:01:26.994 --> 00:01:31.080
시간상으로 나올 수 있는데
그럴 때는 아예 2개를 같이 삶아서,

00:01:31.180 --> 00:01:32.897
사용하셔도 될 것 같아요.

00:01:32.997 --> 00:01:37.983
그래서 제가 지금부터 유니짜장
재료 손질에 들어가겠습니다.

00:01:40.547 --> 00:01:48.751
여러분이 지금, 우리 중식 메뉴 중에
21가지에 짜장이 없었는데,

00:01:48.851 --> 00:01:54.908
지금은 짜장이 들어갔는데 유니짜장은
유 자는 돼지고기를 이야기하고요.

00:01:55.008 --> 00:01:57.950
니 자는 재료를 다졌다는 뜻입니다.

00:01:58.050 --> 00:02:02.097
그런데 재료를 다져서 만든
짜장을 유니짜장이라 그러는데

00:02:02.197 --> 00:02:08.188
오늘 요구사항에 보면 다졌다는 뜻을
여기에서는 사방 0.5Cm로 이야기했어요.

00:02:08.288 --> 00:02:15.462
그래서 일단 돼지고기 갈아진 거지만
한번 더 다져볼게요.

00:02:23.519 --> 00:02:30.304
혹시 핏물이 나올 수 있으니까 이렇게
해서 핏물 빠질 수 있게 놔 주시고.

00:02:30.404 --> 00:02:34.065
양파, 양파도.

00:02:45.775 --> 00:02:49.110
양파가 150g이면요.
큰 거를 줘요, 하나.

00:02:49.210 --> 00:02:53.445
이렇게 해서 잘라서 해주시고.

00:02:53.545 --> 00:02:57.658
다음에 칼집을 이렇게 넣어줄게요.

00:03:00.392 --> 00:03:04.716
0.5Cm 정도 간격이 나오게.

00:03:07.269 --> 00:03:10.919
양파가 좀 커서 저는 좀 남길게요.

00:03:35.128 --> 00:03:40.034
0.5Cm니까 곱게 안 다질게요.

00:03:51.929 --> 00:03:54.823
해주시고, 호박.

00:03:54.923 --> 00:04:00.465
호박도 보통 애호박인데 혹시
돼지호박을 또 줄 수도 있어요.

00:04:00.565 --> 00:04:04.591
돼지호박을 줄 수도 있으니까 여러분이.

00:04:06.258 --> 00:04:09.940
그때그때 돼지호박을 주든
어떤 호박을 주든,

00:04:10.040 --> 00:04:15.369
여러분이 0.5Cm 정도
크기로 썰어주시면 돼요.

00:04:31.929 --> 00:04:34.671
0.5Cm보다는 크지 않게 썰으세요.

00:04:34.771 --> 00:04:39.454
이게 이제 유니짜장은
약간 다지는 의미니까.

00:05:00.602 --> 00:05:08.478
제가 사실오늘 중식칼을 준비 안 했네요.
사실 중식칼로, 시험장에 갈 때는

00:05:08.578 --> 00:05:11.176
여러분이 중식칼 써주시고요.

00:05:11.276 --> 00:05:16.101
제가 21가지에는 중식칼을 썼는데
오늘 미처 중식칼을 준비를 못했으니까

00:05:16.201 --> 00:05:20.938
여러분은 시험장에 가서
중식칼 써주시기 바랍니다.

00:05:32.797 --> 00:05:38.128
이제 생강도 좀 곱게 다질게요, 생강은.

00:05:58.454 --> 00:05:59.463
준비가 됐고요.

00:05:59.563 --> 00:06:02.386
오이는 이따 여러분이
소금으로 깨끗이 씻어서,

00:06:02.486 --> 00:06:07.282
이 돌기 부분 다 제거한 다음에
채쳐서 마지막으로 올릴 겁니다.

00:06:07.382 --> 00:06:11.859
그래서 이거 볶음 재료에 들어가는 것만
제가 손질을 해 놓고.

00:06:11.959 --> 00:06:16.162
이제 울면 재료 손질하겠습니다.

00:06:16.262 --> 00:06:23.875
오징어는 여러분이 이렇게
주시면 잘라서, 껍질 부분.

00:06:24.528 --> 00:06:32.149
소금을 이용하셔도 되고 이런 키친타월을
이용해서 겉에 껍질 제거해주시고요.

00:06:43.304 --> 00:06:45.519
그래서 이제.

00:06:46.804 --> 00:06:51.067
한 6Cm 길이로 채를 치라 그랬거든요.

00:06:51.167 --> 00:06:55.567
여러분이 오징어가 이렇게 되어 있으면
여러분이 길이를 어디로 잡을 건가,

00:06:55.667 --> 00:07:02.756
이제 채칠 때 오징어 길이를
가로로 잡아주셔야 돼요.

00:07:02.856 --> 00:07:07.157
세로로 잡아서 썰어주시면
또르르 다 말립니다.

00:07:07.257 --> 00:07:16.065
다 말리니까 오징어에서 봤을 때 이 길이가
가로로 가게 끔 해서 채를 칠게요.

00:07:34.619 --> 00:07:36.162
준비가 됐고요.

00:07:36.262 --> 00:07:44.936
작은 새우살은 혹시 이렇게 보셔서 등쪽에
내장 부분이 덜 제거가 된 게 있으면

00:07:45.036 --> 00:07:51.566
등쪽에 칼집을 내셔서 키친타월
위에 이렇게 빼주시면 돼요.

00:07:54.351 --> 00:07:56.953
준비가 됐고요.

00:07:57.053 --> 00:08:00.728
모든 재료는 채칩니다, 채.

00:08:00.828 --> 00:08:08.463
길이가 6Cm가 긴 거는 양끝을
좀 정리해서 맞춰주시고요.

00:08:34.021 --> 00:08:44.303
이거는 돼지고기입니다. 돼지고기도
채쳐서 결이 있는지 보셔서 결대로.

00:08:49.155 --> 00:08:55.914
돼지고기는 수축되면서 두꺼워지니까
되도록 이면 좀 얇게 썰어주세요.

00:08:59.026 --> 00:09:03.816
이 부분은 등심 부위입니다, 등심.

00:09:39.328 --> 00:09:40.892
해주시고.

00:09:40.992 --> 00:09:43.626
지금 당근.

00:10:38.123 --> 00:10:42.527
조금 당근은 너무 빨가니까
조금 덜 넣으세요.

00:10:42.627 --> 00:10:44.868
나중에 울면 할 때 이렇게.

00:10:44.968 --> 00:10:49.503
그리고 이거는 부추입니다, 부추.

00:10:56.432 --> 00:11:00.660
얘도 6Cm거든요, 그래서 이렇게.

00:11:18.744 --> 00:11:25.652
배추요, 배추도 6Cm니까 이렇게
양쪽 끝 정리하셔도 되고.

00:11:25.752 --> 00:11:31.108
이렇게 세로로 썰으셔도 돼요.
세로로 썰으셔서.

00:11:44.617 --> 00:11:49.284
만약에 배추 썰을 때 여러분이
혹시라도 두꺼운 부분을 만나면

00:11:49.384 --> 00:11:53.313
이렇게 좀 저며서 좀 얇게
썰어주시면 좋을 것 같아요.

00:11:53.413 --> 00:12:00.831
이거 지금 저한테 배추는 자체가
얇아서 제가 안 저몄는데.

00:12:07.765 --> 00:12:15.831
마늘은 곱게 이렇게 채쳐서, 저며서.

00:12:18.485 --> 00:12:22.261
좀 잘게 썬다는 개념으로 이렇게.

00:12:22.361 --> 00:12:29.792
작은 채도 괜찮고요, 약간 다지는
개념도 괜찮을 것 같아요.

00:12:33.181 --> 00:12:37.493
파도 마찬가지로.

00:12:38.594 --> 00:12:40.497
3Cm 정도.

00:12:40.597 --> 00:12:46.995
이게 주재료가 6Cm니까
이 부재료는 그렇게 크지 않게 해서.

00:13:15.499 --> 00:13:18.547
준비가 됐습니다.

00:13:18.647 --> 00:13:23.426
목이는 시험장에서 불린 거
줄 수도 있고 마른 거 주면

00:13:23.526 --> 00:13:26.380
본인이 뜨거운 물에 불리시면 됩니다.

00:13:26.480 --> 00:13:32.426
그래서 준 목이는 채치는 게
아니라 적당히 뜯으면 돼요.

00:13:35.109 --> 00:13:40.463
너무 크지 않게,
잘게 뜯어 놓으시면 손으로.

00:13:44.101 --> 00:13:47.029
이렇게 준비가 되었습니다.

00:13:47.129 --> 00:13:51.041

이제 춘장을 좀 볶을게요, 춘장.

00:13:51.141 --> 00:13:55.301
식용유하고 춘장 비율은 춘장보다 식용유가,

00:13:55.401 --> 00:14:00.378
춘장에 비해서 한 2배 정도?
그 정도에 볶아주거든요.

00:14:00.478 --> 00:14:04.906
그래서 이 춘장은 볶으면
자장이라고 이야기해요.

00:14:05.006 --> 00:14:09.294
그래서 볶지 않으면 떫어서
먹기 힘들거든요.

00:14:09.394 --> 00:14:13.304
그래서 여기에 볶겠습니다.

00:14:24.313 --> 00:14:28.511
볶아서 이렇게, 너무 오래
볶으면 또 딱딱해져요.

00:14:28.611 --> 00:14:33.930
그래서 덜 볶으면 떫고, 또 많이
볶으면 딱딱해져서 잘 안 풀어지고,

00:14:34.030 --> 00:14:35.784
약간 쓴 맛이 나고 그래요.

00:14:35.884 --> 00:14:41.128
그래서 이제 여기에, 지금
짜장 소스를 만들게요.

00:14:41.228 --> 00:14:44.812
그래서 식용유 넣어주시고.

00:14:44.912 --> 00:14:48.426
먼저 생강.

00:14:48.526 --> 00:14:57.367
그리고 아까 양파, 한 반 정도만
이렇게 먼저 볶아주세요.

00:15:01.808 --> 00:15:06.290
볶아주면서 아까 다진 돼지고기.

00:15:09.584 --> 00:15:13.598
뭉쳐져 있으니까 좀 잘 풀으세요.

00:15:14.617 --> 00:15:21.852
그리고 시험장에서 이런 정종, 술을 조금 줘요.
술 살짝 뿌려주시고요.

00:15:21.952 --> 00:15:26.937
간장을 조금 넣어서 향을 낼게요.

00:15:37.259 --> 00:15:43.713
볶으시면서 아까 나머지
양파하고 호박 넣을게요.

00:16:13.564 --> 00:16:19.756
충분히 볶아지면 아까 이 볶아
놓은 춘장을 다 사용하지 말고요.

00:16:19.856 --> 00:16:25.100
색깔을 봐가면서 넣어주세요, 색을.

00:16:31.543 --> 00:16:37.363
됐으면 물을 좀 부을게요, 물을.

00:16:51.817 --> 00:16:56.498
제가 약간 한 반 컵?
반 컵 들어갔네요.

00:16:56.598 --> 00:17:03.447
여기에 이제 여러분이 한번 색을
보면서 재료가 의외로 양이 많으면

00:17:03.547 --> 00:17:05.772
물을 조금 더 이렇게 부어주시고요.

00:17:05.872 --> 00:17:08.792
그리고 남아 있는 춘장으로
색깔을 맞출 건데.

00:17:08.892 --> 00:17:11.746
너무 까매도 그래서 조금만 더 넣어볼게요.

00:17:11.846 --> 00:17:14.123
준 양에서 조금 남겼어요.

00:17:14.223 --> 00:17:18.634
그리고 여기에 이제 여러분이 간장을
조금 더 넣어주셔도 되고,

00:17:18.734 --> 00:17:22.458
소금을 넣으셔도 괜찮아요.
그런데 춘장 자체가 좀 짜요.

00:17:22.558 --> 00:17:24.722
그래서 여러분, 소금
많이 넣으시면 안 돼요.

00:17:24.822 --> 00:17:26.470
조금, 약간만 넣어주시고.

00:17:26.570 --> 00:17:30.528
시험장에서 다 대부분 감독들이
맨 입에 간을 보기 때문에

00:17:30.628 --> 00:17:35.414
여러분이 면하고 먹을 때 보다 소스에서
약간 심심한 맛이 나와줘야 돼요.

00:17:35.514 --> 00:17:39.366
그래서 설탕 한 작은 술 정도 넣을게요.

00:17:41.632 --> 00:17:47.758
이렇게 익혀주면서 물 전분
좀 만들게요, 전분.

00:17:52.332 --> 00:17:56.256
대부분 시험장에서는 감자 전분
100%를 주거든요.

00:17:56.356 --> 00:18:05.884
그래서 물 1큰 술 정도에 감자 전분
1큰 술에, 물 1큰 술 정도.

00:18:05.984 --> 00:18:10.569
그런데 이제 비율이 여러분이 봤을 때,
전분이 1대 1로 하는 게 좋은데

00:18:10.669 --> 00:18:14.413

전분을 자기가 이렇게 푹
퍼서 넣었다 그러면

00:18:14.513 --> 00:18:17.326
조금 물을 더 넣으셔도 돼요.

00:18:17.426 --> 00:18:22.900
같은 양으로 쟀을 때는
거의 동량으로 재주시고요.

00:18:23.000 --> 00:18:28.463
사실은 감자 전분이냐,
복합 전분이냐, 옥수수 전분에 따라서

00:18:28.563 --> 00:18:31.079
나중에 짜장면 농도 맞출 때도 달라져요.

00:18:31.179 --> 00:18:34.333
감자 전분은 약간만 넣어도
농도가 바로 생기고요.

00:18:34.433 --> 00:18:38.156
옥수수나 복합 전분은
조금 더 들어가야 돼요.

00:18:38.256 --> 00:18:41.740
그래서 전분을 얼마큼 넣어라,
이렇게 설명을 못해요.

00:18:41.840 --> 00:18:47.743
여러분이 전분을 넣어가면서
봐 가면서 농도를 보셔야 돼요.

00:18:48.688 --> 00:18:55.499
그래도 저도 조금씩 이렇게 넣어서,
상황을 봐 가면서 해줄게요.

00:18:55.599 --> 00:18:58.461
농도 볼게요.

00:18:58.561 --> 00:19:00.998
좀 걸쭉해지는 농도?

00:19:04.181 --> 00:19:10.832
춘장 자체에도 약간의 전분이
섞여 있어서 많이 안 넣으셔도 돼요.

00:19:12.491 --> 00:19:14.506
이렇게 끝났네요.

00:19:14.606 --> 00:19:19.615
마지막에 참기름 약간 넣어서 마무리할게요.

00:19:19.715 --> 00:19:25.321
그리고 이제 짜장 소스는 만들어졌으니까
면만 삶아서 소스 얹고

00:19:25.421 --> 00:19:28.290
오이채 올리면서 완성하겠습니다.

00:19:28.390 --> 00:19:35.121
지금 울면 거거든요. 울면 건데,
한번 살짝살짝 한 번씩만 데칠게요.

00:19:35.221 --> 00:19:38.223
야채를 이렇게 한 번에 데쳐도 되거든요.

00:19:38.323 --> 00:19:42.898

그래서 부추만 빼놓고요.
파, 마늘, 부추 빼셔야 돼요.

00:19:42.998 --> 00:19:46.587
그래서 한번 살짝 이렇게 흔들어서.

00:20:04.990 --> 00:20:08.389
질겨지지 않게 살짝살짝만 넣었다 빼주세요.

00:20:08.489 --> 00:20:12.374
이따 또 한 번 살짝 익힐 거거든요.

00:20:29.573 --> 00:20:32.043
오징어하고 새우하고,

00:20:32.143 --> 00:20:37.772
당근하고 배추만 하고요, 버섯 살짝.

00:20:40.910 --> 00:20:45.488
양파하고 돼지고기는 데치지 않습니다.

00:20:45.588 --> 00:20:49.519
이렇게 준비해주시고,
이제 울면을 끓이기만 하면 되니까.

00:20:49.619 --> 00:20:54.738
이거 데친물은 좀 버리고 다시
제가 새 물을 부을게요.

00:20:54.838 --> 00:21:01.123
양 한번 재볼게요.
한 3컵 정도? 한 3 컵.

00:21:15.682 --> 00:21:20.944
넣으면서 이제, 이렇게 물 올려 놓으면서.

00:21:23.739 --> 00:21:26.199
고기 들어가고.

00:21:26.299 --> 00:21:31.124
마늘 좀 넣어주고요.
파는 마지막에 넣을 게요.

00:21:34.871 --> 00:21:39.501
해물도 데쳐 놨으니까 끓으면
살짝 그때 익힐게요.

00:21:39.601 --> 00:21:43.184
너무 빨리 들어가면 또 질겨지니까.

00:21:45.858 --> 00:21:51.186
당근이 너무 많으면 울면이
깔끔해 보이지가 않더라고요.

00:21:51.286 --> 00:21:56.732
그래서 당근 조금만 뺄게요.
제가 넣기 전에 좀 뺐으면 좋았을 텐데.

00:21:56.832 --> 00:21:59.015
그러면 이제 여러분이 뭐 하셔야 하냐면,

00:21:59.115 --> 00:22:03.557
전분은 아까 제가 유니짜장할 때
개어 놓은 거 사용할 거고요.

00:22:03.657 --> 00:22:08.194
달걀을 깰 거예요, 달걀을.

00:22:13.425 --> 00:22:17.378
흰자, 노른자는 분리하지 않고요.

00:22:17.478 --> 00:22:21.381
우리 달걀탕 있잖아요?
그거하고 비슷해요.

00:22:21.481 --> 00:22:27.196
지금 울면하고 달걀탕하고 비슷하게
전분 농도를 먼저 맞추고 나서

00:22:27.296 --> 00:22:32.549
달걀을 약간 흐르게 약간 풀어지게
그렇게 뭉쳐 들어가지 않게 끔,

00:22:32.649 --> 00:22:34.180
그 방법은 거의 비슷해요.

00:22:34.280 --> 00:22:37.848
비슷한데 이제 면만
들어가는 것만 다르고요.

00:22:37.948 --> 00:22:42.476
또 해물의 새우나 오징어
들어가는 것만 조금 다릅니다.

00:22:45.073 --> 00:22:48.660
그래서 한번 체에 내릴게요.

00:22:50.619 --> 00:22:56.040
소금 사용하지 않아요. 이때는 소금
들어가고 풀어놓고 오래 있으면 삭아요.

00:22:56.140 --> 00:23:02.407
그래서 삭아서 나중에 달걀이 완전히
풀어지면 울면이 지저분하게 보이니까

00:23:02.507 --> 00:23:06.506
거의 다 준비가 됐을 때 이렇게.

00:23:06.606 --> 00:23:13.019
지금 이제 울면 끓는 동안에
유니짜장에 올릴 오이채.

00:23:13.119 --> 00:23:18.229
옆으로 사선으로 이렇게
해서 가는 채치시면 돼요.

00:23:22.263 --> 00:23:28.374
올릴 만큼만 썰으세요. 다 썰으면
또, 어차피 남기는 거는 시간입니다.

00:23:28.474 --> 00:23:33.562
그래서 여러분이 유니짜장에 올릴 만큼.

00:24:00.426 --> 00:24:07.329
거품이, 원래는 국물
자체를 다 먹는 거니까

00:24:07.429 --> 00:24:13.287
찬 물부터 제가 재료를 넣었는데,
사실은 약간 맑게 나오려면

00:24:13.387 --> 00:24:18.397
고기가 육수가 좀 끓을 때 들어가면,
또 맑게 나올 수도 있어요.

00:24:18.497 --> 00:24:22.530

그래서 여러분이 혹시라도
좀 요령껏 그렇게 한번 해보시고요.

00:24:22.630 --> 00:24:24.488
이제 재료 다 들어갑니다.

00:24:24.588 --> 00:24:30.242
그래서 오징어 들어가고요,
새우도 들어가고.

00:24:38.629 --> 00:24:41.340
파채도 파도 들어가고요.

00:24:41.440 --> 00:24:46.805
지금 소금으로 간 맞출게요.
제가 처음에 한 3컵 정도 넣었는데,

00:24:46.905 --> 00:24:50.852
소금은 한 2분의 1 작은 술 정도,
이렇게 들어갔어요.

00:24:50.952 --> 00:24:56.585
그리고 아까 청주를 좀 못 넣었거든요.
청주도 넣어줘서 비린내 없애주고요.

00:24:56.685 --> 00:25:02.729
그리고 화이트 페이퍼 조금만 넣으세요.
그래서 이렇게 해서 조금 넣어 주시고.

00:25:02.829 --> 00:25:09.108
다시 이게 팍팍 끓어줘야 돼요.
팍팍 끓어주면서 여기에 뭐를 할 거냐면

00:25:09.208 --> 00:25:13.689
전분, 물녹말로 이렇게
농도를 걸쭉하게 살짝.

00:25:13.789 --> 00:25:17.682
탕이니까 너무 되직한 거는
아니고 지금 끓지 않을 때,

00:25:17.782 --> 00:25:20.136
물녹말 처리를 하면
이 국물 자체가 뿌얘요.

00:25:20.236 --> 00:25:23.734
뿌여니까 조금 기다리는데
불이 화력이 안 따라주니까

00:25:23.834 --> 00:25:28.708
조금 더 기다려봐야 할 것 같아요,
끓을 때 제가.

00:25:30.174 --> 00:25:34.183
부추도 색깔 때문에
지금 안 넣고 있거든요.

00:25:34.283 --> 00:25:40.381
이미 다 들어가서 끝내 주었으면
좋았을 텐데, 화력이 약해서.

00:25:46.635 --> 00:25:53.541
아까 준비해 놓은 거,
지금 물녹말 나누어서 넣어보겠습니다.

00:26:02.191 --> 00:26:04.078
농도 확인하고요.

00:26:04.178 --> 00:26:06.293
한번 더 끓어오르면서 또 넣어주고.

00:26:06.393 --> 00:26:10.578
계속적으로 들어가면
계속 푸해질 수가 있어요.

00:26:12.548 --> 00:26:17.275
지금 이런 농도는 물이죠?
그래서 조금 더 넣을게요.

00:26:25.710 --> 00:26:28.994
조금 이제 흔들림이 느려졌어요.

00:26:29.094 --> 00:26:33.542
또 한번 확인하고요.
조금 더 넣을게요.

00:26:48.156 --> 00:26:50.796
조금 더 넣어서.

00:26:54.386 --> 00:26:59.535
다 됐네요, 그래서 느림이 약간 있어요.
이렇게 보면.

00:26:59.635 --> 00:27:03.335
부추 들어갈게요.

00:27:09.166 --> 00:27:15.971
넣어주고 지금 팍팍 끓을 때 달걀을 우리가
한식에서 줄알친다는 말을 하거든요.

00:27:16.071 --> 00:27:20.542
넓게 잡아서 이렇게 좀
해주시면 될 것 같아요.

00:27:20.642 --> 00:27:27.260
그리고 지금 바로 저어버리면 달걀이
풀어져서 국물이 깔끔하지가 않아요.

00:27:27.360 --> 00:27:31.109
이렇게 넣어주고, 그러면 달걀이
들어가서 나풀나풀해요.

00:27:31.209 --> 00:27:36.188
살짝 한번만 건드려볼게요, 이렇게.

00:27:38.569 --> 00:27:46.622
다 됐습니다. 그러면 불을 끄고 이제
참기름해서 마무리하면 끝입니다.

00:27:47.831 --> 00:27:52.414
제가 지금 면은 한번 삶아서
찬물에 헹군 거예요.

00:27:52.514 --> 00:27:58.607
그런데 이제 여러분, 다시 한 번 뜨거운
물에 넣었다가 한 번 더 데쳐 놔서,

00:27:58.707 --> 00:28:05.364
따뜻하게 만드셔서 완성 그릇에
닮아주시면 될 것 같아요.

00:28:06.327 --> 00:28:10.928
아까 울면 만들어 놓은 거.

00:28:40.375 --> 00:28:43.829
양이 많으면 다 안 부으셔도 괜찮아요.

00:28:43.929 --> 00:28:47.838
다 안 부으셔도, 적당히.

00:28:49.331 --> 00:28:53.687
그래서 울면은 완성이 됐습니다.

00:28:53.787 --> 00:28:59.331
제가 이제 짜장면, 유니짜장.

00:28:59.431 --> 00:29:05.831
유니짜장도 끓는 물에
한 번 더 데쳐주시고요.

00:29:18.818 --> 00:29:24.590
짜장 소스가 조금 굳어서요.
조금 데워서 올릴게요.

00:29:24.690 --> 00:29:28.651
조금 전에 끓여놔서 약간 되직해졌거든요.
그래서 제가 조금 물을 넣었어요.

00:29:28.751 --> 00:29:31.515
여러분도 마찬가지로 되직하면
물을 살짝 넣어서,

00:29:31.615 --> 00:29:38.338
농도가 약간 묽게,
다시 한 번 끓여서 올려주시면 돼요.

00:29:57.237 --> 00:29:59.691
그리고 마지막으로 오이채.

00:29:59.791 --> 00:30:04.664
아까 썰어 놓으신 오이채 올려주시면 돼요.

00:30:08.021 --> 00:30:10.362
이렇게 해서.

00:30:10.462 --> 00:30:16.029
시험장에서 두 가지니까 여러분이
이렇게 해서 두 가지,

00:30:16.129 --> 00:30:19.841
울면하고 유니짜장 완성을 시켰습니다.

00:30:19.941 --> 00:30:21.553
수고하셨습니다.