

WEBVTT

00:00:09.508 --> 00:00:13.664
이번시간에는 김초밥하고
모듬튀김입니다.

00:00:13.705 --> 00:00:17.914
지금 제가 여러분한테 저번에도
보여준거 이런 거 있을 겁니다.

00:00:17.939 --> 00:00:22.421
시험장에 요구사항과 유의사항
확인하시고요.

00:00:22.446 --> 00:00:29.629
뒤에 재료 확인하시고요. 그래서 보면
김초밥에 지금 밥은 제시해주고요.

00:00:29.654 --> 00:00:34.785
오늘 달걀, 김초밥은 하나지만
달걀은 한개가 아니라 세개거든요.

00:00:34.910 --> 00:00:37.351
그런데 이제 이것을 세개를 풀어서

00:00:37.376 --> 00:00:42.437
하는 과정을 보는 거니까 여러분이
하나만 하고 두개 버리시면 안됩니다.

00:00:42.507 --> 00:00:47.085
그리고 오이, 이것은 박고지고요.
이것은 소보로도 제시해줍니다.

00:00:47.118 --> 00:00:53.304
생선 소보루도 그리고 이것은 깻잎
차조잎이 없을 때 깻잎으로 대체하고요.

00:00:53.329 --> 00:00:58.909
오늘 생강, 있다가 이것을 생강초
만들겁니다. 그리고 튀김에서 보면

00:00:58.934 --> 00:01:05.519
지금 이렇게 다시마 가쓰오부시 국물
내는 거, 그리고 학꽂치, 장어, 새우

00:01:05.544 --> 00:01:12.514
여러분이 채썰는 양파, 피망, 연근
여기 감오징어, 표고 이런 게 있습니다.

00:01:12.539 --> 00:01:16.858
그래서 나머지 이것은 야꾸미에
들어갈거거든요.

00:01:16.883 --> 00:01:19.335
야꾸미 들어갈거는 빼놓으세요.

00:01:19.360 --> 00:01:24.342
튀김에 야꾸미 들어갈거 무
오늘 생강 여기서도 다른데는

00:01:24.367 --> 00:01:29.295
야꾸미에 생강이 안들어갔는데
오늘은 튀김에는 생강 갈아서

00:01:29.320 --> 00:01:33.373
무즙하고 실파하고 레몬하고
같이 들어갑니다, 그래서

01_(일식)김초밥,모듬튀김

00:01:33.398 --> 00:01:37.382
제가 야꾸미꺼 빼면서 일단
꼬지도 한쪽에 놓을게요.

00:01:37.407 --> 00:01:43.265
좀 분리를 하세요, 분리를 해놓고
지금은 이거 있는거는 달걀물에다가

00:01:43.290 --> 00:01:46.367
있다가 밀가루 풀어서 이거는
다 튀김입니다.

00:01:46.392 --> 00:01:52.409
준비가 이렇게 됐으면 여러분은
지금 제일 먼저 할거가 물론

00:01:52.434 --> 00:01:59.994
다시마 육수내는 거지만 밥에다가
배합초를 좀 섞어 놓는게 좋습니다.

00:02:00.019 --> 00:02:06.561
제가 먼저 이제 손쉬운 것은
지금 차조기 물에 담가놓는 것

00:02:06.586 --> 00:02:09.585
좀 찬물에 담겨주시고요.

00:02:11.733 --> 00:02:16.686
이거는 그렇게 시간을 요하는 거
아니니까 하면서 잠깐 이렇게

00:02:16.711 --> 00:02:20.726
담가놓으시고 바로 제가
배합초를 만들어놓을게요.

00:02:20.751 --> 00:02:25.867
우리 저번에 참치초밥에서 할 때 하고
똑같이 배합초가 같습니다.

00:02:25.892 --> 00:02:28.977
식초 세개요.

00:02:30.438 --> 00:02:35.930
식초 세개 넣어주시고
설탕 두개 넣어주고요.

00:02:38.811 --> 00:02:49.195
그리고 소금 깎아서 한 작은술 정도
이렇게 넣었어요.

00:02:49.220 --> 00:02:54.875
그리고 따뜻한 물에다가 중탕을
좀 시키세요, 빨리 녹을 수 있게

00:02:54.900 --> 00:03:00.094
설탕하고 소금이 녹게 잠깐
따뜻한 냄비에다가 넣어주고

00:03:00.126 --> 00:03:06.554
제가 밥을 비빌 수 있는 그릇에다가
한번 넣어보겠습니다.

00:03:07.196 --> 00:03:14.086
주어진 밥에다가 아까 배합초
지금 만들어놓은 거요.

00:03:16.821 --> 00:03:24.159
잘 저어서 이렇게 해서

고루고루 섞어주세요.

00:03:24.308 --> 00:03:28.808
그래서 저번에 참치초밥에서도
얘기한 것처럼 여러분이

00:03:28.833 --> 00:03:32.824
우리가 원래 초밥에는 밥이
약간 온기가 있어야 하는데

00:03:32.849 --> 00:03:37.027
온기가 좀 없거든요, 그런데 거기다가
배합초가 너무 많이 들어가면

00:03:37.052 --> 00:03:39.285
수분흡수가 안돼서 질어보여요.

00:03:39.310 --> 00:03:45.269
그래서 여러분이 조금만 넣으셔서
이렇게 밥을 이렇게 두드려주는 것처럼

00:03:45.294 --> 00:03:49.831
하셔서 지금 마무리가 됐습니다.

00:03:49.856 --> 00:03:57.631
그래서 다시 이제 초밥에 향과
이런 거를 날라가지 않게 젖은 면포

00:03:57.656 --> 00:03:59.794
수분도 날라가지 않게 하기 위해서

00:03:59.819 --> 00:04:05.482
물기를 꼭 찬 면포에다가
이렇게 좀 덮어놓으세요.

00:04:13.911 --> 00:04:17.052
그리고 제가 이렇게 됐습니다.

00:04:17.077 --> 00:04:20.607
그러면서 여러분이 다시마 육수 내세요.

00:04:20.632 --> 00:04:29.643
그래서 다시마 넣어주시고 이제
살짝 끓으면 건져내고 가쓰오부시 넣을거고요.

00:04:29.668 --> 00:04:35.987
지금 이제 아까 제가 냄비에서 물을
좀 떠냈어요, 따뜻한물을 뭐하려고 그랬냐면

00:04:36.012 --> 00:04:38.128
박고지 불릴려고요.

00:04:38.153 --> 00:04:42.597
박고지 불리려고 따끈한 물 다시마
하기 전에 아까 여러분이 제가

00:04:42.622 --> 00:04:48.951
삼배초, 배합초 중탕하면서 따뜻한 물
있었거든요? 그 물을 떠놓고

00:04:48.976 --> 00:04:55.017
이렇게 해서 불려주세요.
불려서 해주시고요.

00:04:55.042 --> 00:05:00.072
그리고 또 월 빨리하려면 지금
오이 절여야돼요.

01_(일식)김초밥,모듬튀김

00:05:02.392 --> 00:05:06.392
지금 이제 달걀은 한쪽에
이렇게 치워놓으세요.

00:05:06.417 --> 00:05:10.658
있다가 달걀말이 할 때
꺼내실 거고요.

00:05:10.683 --> 00:05:15.455
지금 잠깐 사이에 다시마가
다 살짝 끓었네요, 그러면은

00:05:15.480 --> 00:05:17.869
다시마 건져내시고

00:05:22.354 --> 00:05:26.151
가쓰오부시 넣어주시고요.

00:05:28.658 --> 00:05:33.088
그리고 오이는 이제
소독자 모양으로 썰어주시면 됩니다.

00:05:33.113 --> 00:05:38.580
파란 부분 이용해서 이미
저는 이미 소금을 이용해서 깨끗이

00:05:38.612 --> 00:05:44.828
씻었거든요, 여러분도 깨끗이 씻어주고
이런 돌기 있는 부분 좀 제거해주시고요.

00:05:58.477 --> 00:06:01.297
네모지게

00:06:04.602 --> 00:06:08.094
그 다음에 씨 있는 부분은
제거해주시고요.

00:06:13.508 --> 00:06:19.234
이렇게 막대모양으로 혹시 이제
여러분이 길이가 짧을 수가 있으니까

00:06:19.259 --> 00:06:22.227
두개 정도 이렇게 하세요.

00:06:39.516 --> 00:06:43.445
소금 이용해서 절여주시고요.

00:06:47.750 --> 00:06:51.062
물 좀 살짝 끓여놓으세요.

00:06:59.896 --> 00:07:05.294
끝에도 골고루 해서
해냈습니다.

00:07:05.319 --> 00:07:11.064
한쪽으로 치워놓고요, 지금
또 생강을 한번 썰어서 삶아서

00:07:11.089 --> 00:07:12.618
담금초에 담가놔야 되거든요,

00:07:12.643 --> 00:07:17.493
이거는 다 됐으니까
제가 국물을 좀 걸러볼게요.

00:07:17.518 --> 00:07:21.837
아까 가쓰오부스 해 놓은거거든요.
이렇게 지금 체에다 거를게요.

01_(일식)김초밥,모듬튀김

00:07:24.189 --> 00:07:27.705
걸러놓고

00:07:35.150 --> 00:07:37.579
이거는 한켠에 놓겠습니다.

00:07:37.604 --> 00:07:43.736
여기다가 놔주고요, 다시 또 물을
올려서 생강 썰을거예요.

00:07:43.761 --> 00:07:46.572
썰어서 데칠겁니다.

00:07:56.783 --> 00:08:03.166
지금 생강을 결대로 얹게 썰겁니다.

00:08:04.682 --> 00:08:11.884
우리 저번시간에도 했었죠?
그래서 칼이 지금 사시미칼은 자꾸

00:08:11.909 --> 00:08:16.407
자꾸 칼날이 지금 사시미 뜨는 거라
좀 불편할 때는 여러분이 갖고간

00:08:16.432 --> 00:08:18.720
한식칼 쓰셔도 괜찮습니다.

00:08:18.745 --> 00:08:23.438
이렇게 해서 제가 마무리 짓겠습니다.

00:08:23.463 --> 00:08:29.593
지금 생강 써는 동안에 다시
물이 끓고 있거든요.

00:08:34.109 --> 00:08:38.937
그래서 소금 좀 넣어주시고요,
생강 삶은 물에다가

00:08:42.792 --> 00:08:45.198
생강 데쳐주고

00:09:01.245 --> 00:09:04.385
얇아서 금방 꺼내도 될 것 같아요.

00:09:04.410 --> 00:09:09.893
생강 이렇게 건져서 초물입니다.
초물에다가 이렇게 담가두세요.

00:09:12.745 --> 00:09:18.002
그래서 지금거의 이제 김초밥에
들어가는거는 준비가 됐는데

00:09:18.027 --> 00:09:21.010
바로 또 박고지를 줄일입니다.

00:09:21.035 --> 00:09:25.875
박고지 제가 줄여볼게요,
물을 버려주시고요.

00:09:25.900 --> 00:09:33.486
아까 지금 보니까 박고지가 안절여졌으면
여러분이 튀김 먼저 손질하셔도 되고

00:09:33.549 --> 00:09:36.751
빨리 뜨거운 물로 불려졌으면
빨리 줄이세요.

00:09:36.776 --> 00:09:42.689
줄여주시면 되겠습니다.
그래서 물기를 좀 빼주시고요.

00:09:44.752 --> 00:09:47.767
여러분이 하실만큼만 하시면 됩니다.

00:09:47.792 --> 00:09:52.048
김밥에 들어갈 정도로만
말라있던 거라 생각보다

00:09:52.073 --> 00:09:59.992
또 불려지면 많아 보일 수도 있는데
그래서 물기를 좀 꼭 짜세요.

00:10:01.985 --> 00:10:06.242
이제 여기 줄이는 물은 이것을 다 줄이려면

00:10:06.267 --> 00:10:10.524
주어진 것 저는 이제 있다가
이렇게 된거를 줄여서

00:10:10.549 --> 00:10:16.419
이렇게 해서 이거 하나만 들어갈거니까
줄이는 물은 많이 안잡겠습니다.

00:10:16.444 --> 00:10:20.989
혹시 여유가 있어서 이렇게 많으면
다 줄이려면 또 줄임장이

00:10:21.014 --> 00:10:24.848
또 양이 많아지겠죠?
여러분 그런 것도 잘 감안하세요.

00:10:24.873 --> 00:10:30.459
그런 것 꼭 주어진 거가 2분의 1컵이다,
3큰술이다, 이런 거는 주어진 양을

00:10:30.484 --> 00:10:38.610
적당히 사용하시면서 제가 이
냄비에다가 아까 여러분이

00:10:38.753 --> 00:10:47.755
해놓은 물을, 제가 물을 좀 준비해서
물을 3큰술 정도 넣을게요.

00:10:47.780 --> 00:10:59.441
물을 3큰술 정도 넣어주고
간장 한 2큰술 정도 넣어주고요.

00:10:59.466 --> 00:11:03.559
설탕 1큰술 넣어주고요.

00:11:06.153 --> 00:11:09.989
그리고 청주 1큰술 넣을게요.

00:11:16.348 --> 00:11:21.691
그래서 여기다가 이렇게 양이
적으니까 이렇게 기울여서

00:11:21.716 --> 00:11:27.466
팬에서 이렇게 놓으면 양이 적을 때는
냄비바닥에 양념이 다 붙거든요.

00:11:27.491 --> 00:11:30.669
이런 식으로 해서 여기다 줄일겁니다.

00:11:32.552 --> 00:11:38.395

01_(일식)김초밥,모듬튀김

잠깐 준비하고 지금 이제 여러분이
좀 다른거 여기서도 준비하세요.

00:11:38.420 --> 00:11:42.349
그런데 불 위에 올려놓은 거는 수시로
확인을 하셔야 합니다.

00:11:42.374 --> 00:11:44.896
잠깐 사이에 타는 경우가 있어요.

00:11:46.138 --> 00:11:49.263
지금 박고지가 거의 완성이 됐습니다.

00:11:49.288 --> 00:11:52.809
이거는 여러분이 옆에서 거의
있다시피 해야 돼요,

00:11:52.834 --> 00:11:55.849
다른 일을 할 수가 없거든요,
잘못하면 탈 수가 있어요.

00:11:55.874 --> 00:11:59.162
이렇게 해서 박고지 끝냈습니다.

00:11:59.187 --> 00:12:01.154
끝내서 이렇게 꺼내놨어요.

00:12:01.179 --> 00:12:07.263
그리고 있다가 이제 오이는 지금
절여지는 중이니까 제가

00:12:07.288 --> 00:12:09.372
모듬튀김 것부터 시작할게요.

00:12:10.115 --> 00:12:14.146
김밥은 이제 오이만 절여지면
말으면 되고요.

00:12:14.171 --> 00:12:17.450
지금부터 모듬튀김 재료 손질할게요.

00:12:17.475 --> 00:12:21.106
그래서 지금 이제 이거는 지금
연근이거든요?

00:12:21.131 --> 00:12:26.105
연근은 껍질을 좀 제거하셔서
갈변현상을 방지하려고

00:12:26.130 --> 00:12:29.769
소금물에다가 좀 담가놓겠습니다.

00:12:31.105 --> 00:12:34.949
너무 두꺼우니까 반만 잘라볼게요.

00:12:40.886 --> 00:12:45.433
이렇게 해서 이거는 식초물입니다.

00:12:45.458 --> 00:12:48.761
식초물에다가 살짝 담가놓을게요.

00:12:48.824 --> 00:12:51.909
그리고 나서 지금 이거는 갑오징어입니다.

00:12:51.934 --> 00:13:04.295
갑오징어 그래서 우리 이렇게
하얀막같은 것 제거해주시고

00:13:04.320 --> 00:13:07.491
안쪽에다가 칼집 좀 넣어주고요.

00:13:07.538 --> 00:13:10.795
이렇게 지금 안쪽이 돌기 있는
부분입니다.

00:13:10.866 --> 00:13:16.116
말리지 않게 하기 위해서 그래요.
이거는 오징어가 나올 경우도 있어서

00:13:16.141 --> 00:13:20.100
이렇게 제가 대각선으로
이렇게 넣을게요.

00:13:22.405 --> 00:13:26.631
넣어주는데 저번에 설명한것처럼
길이로 잡으면 또 말려요.

00:13:26.656 --> 00:13:32.345
근데 이 길이가 좀 짧죠,
짧은 상태로 이렇게 해서 이런 식으로

00:13:32.370 --> 00:13:37.299
그렇죠? 그래도 세로로
써는 것보다는 낫죠.

00:13:45.493 --> 00:13:49.267
놔주시고 지금 이거는 양파입니다.

00:13:49.292 --> 00:13:53.190
양파는 이제 좀 한번 이 부분
잘라내시고요.

00:13:53.215 --> 00:14:00.621
그리고 꼬치를 꼽아서 1cm정도로
빠지지않게 해서

00:14:03.184 --> 00:14:05.817
하나만 있으면 될 것 같습니다.

00:14:06.747 --> 00:14:12.341
피망, 피망도 한입크기는 한
4~5cm정도거든요.

00:14:12.366 --> 00:14:18.778
이렇게 해서 너무 크지 않게 약간
끝에 잘라버리고요, 이런 식으로

00:14:23.256 --> 00:14:25.881
이 정도 크기면 될 것 같아요.

00:14:26.327 --> 00:14:35.318
이렇게 해주시고 새우는 지금
저번시간에도 설명한 것처럼

00:14:35.343 --> 00:14:40.873
지금 둘째 마디 정도 등쪽에서거든요?
등쪽에서 둘째 마디에서

00:14:40.898 --> 00:14:44.678
이렇게 모래주머니를 빼주세요.

00:14:50.014 --> 00:14:53.397
지금 이거는 없네요.

00:14:54.639 --> 00:15:01.990
이렇게 보니까 없어서 다시 한번

이 부분은 있네요.

00:15:02.045 --> 00:15:05.412
이렇게 둘째 마디에서 이것을
이렇게 빠지는 거 보이죠?

00:15:05.437 --> 00:15:08.881
이 부분 제거해주시고요.

00:15:10.662 --> 00:15:16.717
그리고 이쪽에서 껍질을 다 깔 겁니다.

00:15:20.123 --> 00:15:24.638
꼬리쪽에서 한 마디만 남겨주시고요.

00:15:26.154 --> 00:15:32.841
이렇게 해서 머리는 자르세요,
잘라버리고요, 그리고 오늘 이제

00:15:32.866 --> 00:15:38.529
여기 또 가운데 있는거 물총
떼야됩니다, 물총이 있으면

00:15:38.554 --> 00:15:44.217
튀김할 때 튀어요, 그래서 이 부분도
잘라주시고요.

00:15:45.319 --> 00:15:51.416
이렇게 해서 잘라주시고
끝에 살짝 지저분하니까

00:15:51.441 --> 00:15:55.924
좀 이렇게 굵어주시고요,
이렇게 나오죠? 까만거

00:15:55.949 --> 00:16:00.899
이렇게 굵어주시고 오늘 새우를
제가 손질하는거 보여드릴게요.

00:16:00.924 --> 00:16:05.235
새우는 튀김 이렇게 꼬부라지죠?
꼬부라지지 않게 그래서 이렇게

00:16:05.260 --> 00:16:10.631
주어졌을 때 이 안쪽에다가
일자로 넣지 마시고 약간 사선으로

00:16:10.656 --> 00:16:15.920
살짝 여러분, 혹시 양식에서도
하셨죠? 튀김에서도 이렇게

00:16:15.945 --> 00:16:18.983
넣어주면서 한번 뒤로 꺾어보세요.

00:16:19.008 --> 00:16:26.012
꺾어봐야 이렇게 곧 잘 퍼져야
튀겼을 때도 이대로 있습니다.

00:16:26.037 --> 00:16:30.569
그래서 지금 이렇게 준비가 됐고요.
다시 한번 제가 보여드릴게요.

00:16:30.594 --> 00:16:35.811
이 부분 다 껍질 제거해주시고
한마디 남겨놓고요.

00:16:35.839 --> 00:16:43.445
그리고 이 부분 잘라주시고 이 끝에

가운데 있는게 물총이라고 그랬어요.

00:16:43.470 --> 00:16:50.762
이 물총 이거 물을 머금고 있어서
잘못하면 이거 튀김할 때 튀어서

00:16:51.083 --> 00:16:55.200
위험하니까 이렇게 해주시고
한번 굽어주시고요.

00:16:55.225 --> 00:17:02.883
그리고 안쪽에다가 배 안쪽에다가
칼집 이렇게 살짝 사선으로 넣으셔서

00:17:02.908 --> 00:17:08.456
구부러지지 않게 해주고 나서
한번 뒤로 꺾으라고 그랬죠?

00:17:08.481 --> 00:17:14.519
꺾어주세요, 이렇게 대부분 튀김은
수분이 있으면 안되죠?

00:17:14.544 --> 00:17:23.089
그래서 수분없게 이렇게 해서
준비가 이렇게 됐습니다.

00:17:24.620 --> 00:17:29.089
그래서 이거는 바다장어입니다.

00:17:31.518 --> 00:17:35.362
바다장어살이라고 그랬는데
시험장에서 이렇게 나오죠?

00:17:35.387 --> 00:17:40.944
그러면 여러분이 이것을 뼈를 세장뜨기
하시는 것처럼 하시면 돼요.

00:17:40.969 --> 00:17:43.398
세장뜨기

00:17:45.687 --> 00:17:51.702
세장뜨기 한 장 해주시고요,
다음에 이렇게 제거하고 다시

00:17:53.288 --> 00:17:55.413
이렇게 됐습니다.

00:17:55.438 --> 00:18:02.641
그래서 뼈는 버리시고요, 이 끝에다가
등쪽에다가 칼집을 좀 넣어주세요.

00:18:04.852 --> 00:18:09.211
이제 이렇게 해서 안 넣으셔도
이쪽은 괜찮아요.

00:18:09.236 --> 00:18:11.086
이렇게 해서 좀 준비해주시고요.

00:18:11.111 --> 00:18:13.227
좀 길어서 제가 약간 자를게요.

00:18:13.252 --> 00:18:17.102
너무 길어서 다시

00:18:18.665 --> 00:18:23.532
칼집은 들어가지는 않지만
그래도 이렇게 한번 해보세요.

01_(일식)김초밥,모듬튀김

00:18:24.274 --> 00:18:28.266
맞춰서 잘랐습니다.
익으면서 좀 줄어드니까 너무

00:18:28.291 --> 00:18:32.047
딱 5cm정도는 안 맞추셔도 됩니다.

00:18:32.072 --> 00:18:34.985
이렇게 해서 준비해주시고요.

00:18:35.930 --> 00:18:38.953
그리고 이거는 학꽂치입니다.

00:18:38.978 --> 00:18:42.453
학꽂치 대신에 꽂치가 더 많이 나와요.

00:18:42.478 --> 00:18:46.621
시험장에서는 이 학꽂치보다는
그래서 여러분이 이 부분에도 그냥

00:18:46.646 --> 00:18:50.270
이렇게 해서 삼장뜨기

00:19:00.144 --> 00:19:02.878
해주시고 반대쪽에도 이렇게

00:19:21.762 --> 00:19:24.574
뒹아내시고

00:19:27.512 --> 00:19:29.785
이 부분도 살짝

00:19:30.832 --> 00:19:35.762
빠있는 부분이거든요,
이거는 깔끔하게 이렇게

00:19:37.793 --> 00:19:40.980
다시 지느러미 부분이 살짝
붙었거든요.

00:19:41.005 --> 00:19:48.771
이 부분 살짝 잘라버리고 혹시
얇은 막이 있어요.

00:19:48.796 --> 00:19:59.652
여기에서 이렇게 살짝 얇은 막
여러분이 이렇게 보이시나요, 얇은막?

00:20:00.520 --> 00:20:02.871
이렇게 해서 빼주시고요.

00:20:03.012 --> 00:20:10.265
여기도 마찬가지로 살짝 이렇게
학꽂치 하도 부드러워서 애는 안 넣어도

00:20:10.290 --> 00:20:15.460
되는데 혹시 꽂치 같은 거는
좀 넣어주셔야 됩니다.

00:20:18.648 --> 00:20:22.109
준비했고요, 다시

00:20:22.413 --> 00:20:31.921
아까 이것도 마찬가지로 이 부분 살며시
이런 뼈가 잔가지가 살짝 붙어있어요.

00:20:56.859 --> 00:21:04.037
지금 표고가 생표고인데요, 너무 커서

제가 살짝 자를게요.

00:21:13.397 --> 00:21:19.194
모양 좀 굳이 이렇게 안해도
되는데 너무 크면 그럴죠, 보기가?

00:21:21.295 --> 00:21:27.834
지금 그래서 우리 매번 하는것처럼
열십자 모양 살짝 내주시고요.

00:21:27.859 --> 00:21:36.253
이거 다시 이렇게 해서

00:21:40.949 --> 00:21:46.253
해주고 이 부분 살짝

00:22:02.926 --> 00:22:05.074
이런 모양이 나왔습니다.

00:22:05.099 --> 00:22:09.355
그렇게 해서 지금 오이가 후들후들
잘 절여져 있네요.

00:22:09.380 --> 00:22:14.355
그래서 깨끗한 면포에다가
물기 좀 닦아주시고요.

00:22:16.598 --> 00:22:25.190
그리고 제가 지금 박고지가 조금
넓거든요, 현재 넓은데 지금

00:22:25.253 --> 00:22:30.971
이렇게 길이로 잡아봐서 조금
제가 자를게요, 잘라서

00:22:32.846 --> 00:22:38.979
잘라주고 이 부분을 있다가 여러분이
놓을 때 이렇게 살짝 비틀어 놓을 겁니다.

00:22:39.004 --> 00:22:40.967
그래야 썰어냈을 때 이빠요.

00:22:40.992 --> 00:22:44.733
이거가 넓은데로 그냥 놓으면은
보기 싫거든요?

00:22:44.758 --> 00:22:49.623
두 가닥이면 두 가닥을 이렇게 꼬아서
이런 식으로 꼬아서 놓을거니까

00:22:49.648 --> 00:22:52.631
한번 넓은지 원지 한번 보세요.

00:22:52.656 --> 00:22:57.907
그래서 이렇게 해서 제가 지금
준비하는데 얇으면 이것을 하나

00:22:57.932 --> 00:23:04.376
같이 해도 돼요. 같이 이런 식으로
꼬아서 이렇게 해서

00:23:06.665 --> 00:23:12.923
지금 달걀말이 준비하기 위해서
제가 팬을 좀 달굴게요.

00:23:12.948 --> 00:23:20.322
달궈주고 제가 달걀 물론 하나로
충분하다고 했죠?

00:23:20.362 --> 00:23:25.169
그렇지만 하는거를 보는 거예요.
시험장에서는 저 사람이 세 개를

00:23:25.194 --> 00:23:30.302
어떻게 하는건지 보니까 여러분이
그 과정을 보는 거니까 여러분이

00:23:30.327 --> 00:23:34.740
세개가 주어졌을 때는 세개를
다 하셔야 돼요.

00:23:39.497 --> 00:23:41.896
그래서 먼저 풀으세요.

00:23:55.755 --> 00:23:59.271
잘 풀어야 또 체에서 잘
내려가죠.

00:23:59.296 --> 00:24:02.193
그래서 불쭌 줄여주고요.

00:24:07.629 --> 00:24:10.145
그리고 여기에 좀 간을 할 겁니다.

00:24:10.170 --> 00:24:13.153
설탕 한작은술 넣어주고요.

00:24:14.341 --> 00:24:18.216
그리고 소금 약간 넣어주시고요.

00:24:18.247 --> 00:24:23.863
그리고 술도 하나정도 넣어주고요.

00:24:24.644 --> 00:24:28.363
미림이거든요? 미림이나
맛술이나 똑같아요.

00:24:30.754 --> 00:24:35.035
우리 저번에 달걀말이 구이할 때하고
양만 줄어든 거예요.

00:24:35.060 --> 00:24:37.816
양만 거의 똑같거든요, 방법이?

00:24:37.841 --> 00:24:40.207
그래서 체에 내려주고요.

00:24:57.957 --> 00:25:00.520
이렇게 준비가 됐습니다.

00:25:00.545 --> 00:25:05.082
그러면 아까 팬을 켜놔을 때
여러분이 한번 확인을 하세요.

00:25:05.145 --> 00:25:13.175
너무 많이 달궈지지 않았는지
그래서 아까 조금 많이 여유가 있었으니까

00:25:13.200 --> 00:25:17.332
살짝 겉도는 기름만 살짝 닦아내주세요.

00:25:17.357 --> 00:25:21.465
겉도는 것만, 그리고 재가
부어보겠습니다.

00:25:33.981 --> 00:25:41.145

01_(일식)김초밥,모듬튀김

그래서 여러분이 뒤집고자 할 때는
가장자리를 한번 살짝 만져보세요, 이렇게

00:25:41.289 --> 00:25:51.515
그래서 불이 좀 세면 지금 뒤집을
동안에는 이렇게 해서

00:25:54.188 --> 00:25:59.664
됐습니다. 살짝 익으면
다시 이렇게 해서

00:26:09.532 --> 00:26:20.767
이렇게 해주시고 지금 아까
만들어 놓은 거 조금 만들어놓으세요.

00:26:20.792 --> 00:26:27.673
그리고 준비해 놓고요, 바로
이제 김을 한번 구울게요.

00:26:34.393 --> 00:26:38.471
김초밥은 김이 한장 반입니다.

00:26:38.596 --> 00:26:43.423
매번 사람들이 잘 실수하는데
지금 오늘 김 한장 반 해서

00:26:43.448 --> 00:26:46.845
이 가운데다가 놓을 거거든요.
한번 살짝 구워줄게요.

00:26:46.870 --> 00:26:48.752
불에다가

00:26:58.643 --> 00:27:03.845
불에다가 직접 구우는 거는 좋은데
잘못하면 또 김이 탈 수가 있으니까

00:27:03.870 --> 00:27:05.166
조심하세요.

00:27:07.392 --> 00:27:13.992
그래서 지금 김판에서 이것 꺼냈어요.
꺼내줘서 여러분이 똑같은 소독자 모양으로

00:27:14.017 --> 00:27:18.968
사방 1cm정도 하신다고 하면 돼요,
이렇게 해서

00:27:19.929 --> 00:27:27.842
제가 하나를 준비를 했습니다.
이렇게 나머지는 그냥 치워놓을게요.

00:27:29.741 --> 00:27:33.335
결이 잘 됐네요. 다시 한 번

00:27:41.621 --> 00:27:44.160
이런 모양으로 됐습니다.

00:27:44.200 --> 00:27:49.237
그래서 이제 밥을 말아볼게요.

00:27:49.761 --> 00:27:57.001
이렇게 해서 김 한장을 이렇게 바깥에다
좀 반들반들한 부분을 뒤쪽으로 놓으시고요.

00:27:57.034 --> 00:28:01.845
이 반장짜리를 여기다가 놓습니다.
가운데 부분에다가, 가운데 부분에서

01_(일식)김초밥,모듬튀김

00:28:01.870 --> 00:28:04.626
약간 밑에 놓으셔도 상관없습니다.

00:28:04.651 --> 00:28:13.973
이렇게 놔주시고 그리고 이제 밥
배합초에다가 버무렸던

00:28:30.185 --> 00:28:38.492
그래서 지금 가운데 부분에다가
제가 지금 여기에 소보루 넣으려고 해요.

00:28:38.517 --> 00:28:47.624
살짝 소보루가 이제 퍼져나가거든요.
생선 소보루

00:29:06.577 --> 00:29:11.179
좀 보여야 하니까 있다가 썰었을 때
조금 여유있게 놓으세요.

00:29:12.724 --> 00:29:17.154
날어주시고 이제 자기가 놓고 싶은대로
놓으시면 돼요.

00:29:17.179 --> 00:29:22.107
이렇게 해서 놔주시고요,
그리고 오이도 넣고요.

00:29:24.303 --> 00:29:32.382
날어주고 가운데쯤에다가
살짝 이것을 좀 꼬아서

00:29:32.407 --> 00:29:37.351
그래서 이렇게 틀어서 놓겠습니다.

00:29:44.109 --> 00:29:48.804
그래야 가장자리로
이렇게 두개를 해서

00:29:49.867 --> 00:29:58.129
조금 작아보여서 제가 좀 더
얇은 쪽이 있어서 그래요.

00:29:58.154 --> 00:30:00.888
얇은 쪽이 있어서 좀 덧대겠습니다.

00:30:03.715 --> 00:30:05.613
이렇게 꼬아서

00:30:10.989 --> 00:30:18.051
그래서 표가 잘 나올 수 있게
이거는 나중에 자를게요.

00:30:20.130 --> 00:30:25.708
그리고 마를 때 여기서 붙어야 돼요,
김이 이 사이로 들어가지 않게요.

00:30:25.733 --> 00:30:29.426
여러분이 이렇게 했을 때
이런 식으로

00:30:35.270 --> 00:30:43.370
이것도 마찬가지로 이제 네모가 된다고
생각하시면 돼요, 다시 해주시고 나서

00:30:43.395 --> 00:30:46.042
제가 보기 싫으니까 조금 자를게요.

01_(일식)김초밥,모듬튀김

00:30:46.082 --> 00:30:55.019

이게 너무 길어서 불편하니까
해주시고 다시 이렇게 한번 해보셔서

00:30:57.793 --> 00:31:02.175

이렇게 해서 준비해놓고요,
지금 아예 썰어놔도 되는데

00:31:02.200 --> 00:31:05.894

튀김이 안됐으니까 써는 거는
있다가 썰을게요.

00:31:05.926 --> 00:31:09.176

이렇게 준비해놨다가 제가
써는 거는 있다가

00:31:09.777 --> 00:31:17.011

튀김부터 빨리 할게요, 이제 여러분이 아까
김초밥에서 이렇게 한장을 다 놓고

00:31:17.036 --> 00:31:19.972

이 반장을 이렇게 놓고 말았잖아요.

00:31:19.997 --> 00:31:25.418

그런데 이제 가끔보면 밥양이 적을 수
가 있어요, 밥양이 적으면 이것을

00:31:25.443 --> 00:31:29.870

전체로 다 말아주면 여러분이 밥이
좀 부족할 수 있거든요?

00:31:29.964 --> 00:31:34.987

하나의 요령인데요, 이 긴거를
여기를 조금만 잘라내세요.

00:31:35.012 --> 00:31:40.134

그래야 나중에 말았을 때 밥이
이렇게 밥끼리 딱 마주치는데

00:31:40.159 --> 00:31:44.439

자르지 않고 밥이 부족하면 잘못하면
여기서 마주칠 수가 있거든요.

00:31:44.464 --> 00:31:47.720

그래서 여러분이 이것은 하나의
포인트, 요령입니다.

00:31:47.745 --> 00:31:55.608

이렇게 해서 이 긴거를 한번 잘라내고
이렇게 조금 잘라내세요.

00:31:55.633 --> 00:32:01.077

잘라버리시고 그리고 나서
이거를 여기다 놓고 말으시면

00:32:01.157 --> 00:32:04.210

주어진 밥양하고 딱 잘 맞습니다.

00:32:04.235 --> 00:32:07.897

그것만 잘 유념해주시면
좋겠습니다.

00:32:09.992 --> 00:32:14.632

지금 튀김 팬에다가 기름을
올려놓으시고요.

00:32:14.657 --> 00:32:21.118

오늘 지금 이제 여기 들어가는거는

노른자만 사용합니다.

00:32:31.298 --> 00:32:35.743

노른자만 사용하고요,
흰자는 사용하지 않고요.

00:32:35.768 --> 00:32:41.360

체 한번 여기에다 이렇게
한번 노른자를 풀어주세요.

00:32:42.024 --> 00:32:43.977

이렇게 넣고요.

00:32:44.423 --> 00:32:49.985

튀김가루를 미리 묻혀놓으면은
무거워져서 바삭거리지 않거든요?

00:32:50.025 --> 00:32:58.242

그래서 지금 여기 이렇게 밀가루인데요,
오늘 밀가루는 원래는 박력분이 좋겠쥬.

00:32:58.311 --> 00:33:02.766

왜 그러냐면 튀김을 여러분이 바삭바삭
한거를 원하면 우리 밀가루 중에서

00:33:02.790 --> 00:33:06.054

강력하고 중력, 박력 있쥬?
그거는 글루텐 함량에 따라서

00:33:06.111 --> 00:33:07.377

나뉘놓은 겁니다.

00:33:07.402 --> 00:33:12.533

글루텐 함량이 작다는 거는
끈기가 점성 이런 거가 덜 있어서

00:33:12.558 --> 00:33:14.877

바삭바삭한 감을 주는 겁니다.

00:33:14.902 --> 00:33:19.408

그런데 우리가 주어지는 시험장에서는
박력을 줄 수도 있고 중력을 줄 수도 있습니다.

00:33:19.433 --> 00:33:24.243

그래서 여러분이 이 밀가루인데
또 차가운 물을 사용하면 좋겠쥬.

00:33:24.268 --> 00:33:28.423

그래서 여기다가 물을 이렇게 한컵을
넣을게요.

00:33:28.798 --> 00:33:34.477

원래 차가운 물이 더
바삭거리는데 한컵 정도

00:33:34.502 --> 00:33:38.173

제가 조금 덜 들어가서
이렇게 넣어줬어요.

00:33:38.198 --> 00:33:40.861

이렇게 풀어주세요.

00:33:41.126 --> 00:33:47.509

풀어주고 지금 이제 여기에 여러분이
일식집에 가면 눈꽃송이처럼

00:33:47.534 --> 00:33:53.383

불어나오쥬? 대신에 또 여기에서

여러분이 해줄 때 넣어줘서 저으면 안돼요.

00:33:53.408 --> 00:33:58.898
탁탁만 치세요, 이 가루전분이
묻어나오는 겁니다.

00:33:58.923 --> 00:34:03.507
그래서 탁탁 이렇게 해서 여기다가
얼음 몇 개 넣어주면 바삭바삭하겠죠?

00:34:03.563 --> 00:34:08.942
우리는 시험장에서 그렇게 하지를 못하죠?
그래서 밀가루에다가 이렇게 넣은거를

00:34:08.967 --> 00:34:13.411
저어주지 마시고요, 이제 여기 밀가루를
한번씩 묻혀주세요.

00:34:13.436 --> 00:34:15.974
묻혀서 털어주시고요.

00:34:15.999 --> 00:34:18.482
그리고 털어주시고요.

00:34:24.138 --> 00:34:29.560
그리고 이것은 파란부분이 있으니까
여기만 묻히세요.

00:34:29.600 --> 00:34:36.894
피망이라는 거 보여주기 위해서요,
해주시고 다시 이렇게 해주시고

00:34:38.130 --> 00:34:40.715
그리고 애도 해주시고

00:34:43.192 --> 00:34:49.276
다시 애도 묻혀주시고요,
표고도 마찬가지로 이렇게

00:34:49.301 --> 00:34:55.463
곁에 속에만 해주시고요,
애는 앞뒤로 이렇게

00:34:55.488 --> 00:35:05.250
그리고 우리 이런 확공치
이런 것도 해주시고

00:35:26.109 --> 00:35:32.062
물렸습니다. 그리고 제가 기름온도를
측정해볼게요.

00:35:32.087 --> 00:35:35.359
생각보다 온도를 너무 높이
하지 마시고요.

00:35:35.384 --> 00:35:40.857
처음에는 한 150도 정도 지금
제가 항상 젓가락 넣었을 때

00:35:40.882 --> 00:35:46.146
기포가 바로 올라오면은 150에서
160도고 이렇게 해서 주춤하고 있을 때

00:35:46.171 --> 00:35:49.560
기다릴 동안에는 한 140, 150입니다.

00:35:49.585 --> 00:35:55.727
조금 더 있어보고요, 지금 이렇게 된거를

단단한 순서부터 튀겨주세요.

00:35:55.752 --> 00:36:02.070
애가 들어가서 지금 연근이거든요?
연근 살짝 그냥 가루가 이렇게

00:36:02.095 --> 00:36:03.859
묻어있어도 괜찮습니다.

00:36:03.884 --> 00:36:08.812
이거를 저어주면 저어줄 수록
끈기가 생겨서 튀김이 무거워보여요.

00:36:08.837 --> 00:36:15.867
무거워 보이니까 넣어주면서 사실은
이렇게 해주면서 물어날 수 있게끔

00:36:15.892 --> 00:36:19.196
이렇게 살살살 이렇게 해서
탁탁 뿌려줍니다.

00:36:19.953 --> 00:36:25.195
이거가 묻어나오는 거거든요.
불을 좀 줄일게요.

00:36:28.860 --> 00:36:33.625
가루 탁탁 털어서 이것 그대로
묻게 이렇게 해서

00:36:42.097 --> 00:36:45.464
이렇게 해서 살짝 뿌려주시고요.

00:36:50.098 --> 00:36:53.051
튀깁니다.

00:36:57.613 --> 00:37:01.285
일부로 뿌려주는 거거든요,
불으라고

00:37:26.207 --> 00:37:30.160
지금 이제 제가 그만 넣어보겠습니다.

00:37:34.441 --> 00:37:40.363
꺼내주시고요, 아까 연근
들어갔던거 꺼낼게요.

00:38:03.078 --> 00:38:07.641
안에 있는 수분이 좀 빠져나올 때까지
좀 기다려 주는 거예요.

00:38:10.469 --> 00:38:14.125
온도는 살짝 제가 높였어요.

00:38:48.072 --> 00:38:53.182
그래서 이제 여러분, 다 튀겨 놓은 것을
완성그릇에다가 담아보겠습니다.

00:38:53.658 --> 00:38:58.134
꼬치 빼주시고요, 살짝

00:39:16.408 --> 00:39:18.416
모양대로

00:39:30.979 --> 00:39:34.127
새우 놓아주시고

00:40:11.252 --> 00:40:23.767
해주시고 이제 지금 이제 야꾸미

튀김소스에 나가는 그래서 레몬

00:40:23.792 --> 00:40:28.033
슬라이스 해주고요, 실파는
썰었습니다.

00:40:28.058 --> 00:40:34.018
해주시고 지금 무 갈아주세요, 무즙

00:40:48.550 --> 00:40:51.300
체에 걸러서

00:41:02.206 --> 00:41:06.456
이렇게 해서 한번 물에다
행궤주시고요.

00:41:15.308 --> 00:41:22.402
이렇게 좀 짜주셔서 오늘은 여기에
또 하나가 생강이 나갑니다.

00:41:25.238 --> 00:41:28.948
그래서 생강즙 조금 넣어주시고요.

00:41:28.973 --> 00:41:31.737
이것도 강판에 갈은겁니다.

00:41:35.566 --> 00:41:38.113
이렇게 해서 생강 갈은 것

00:41:38.138 --> 00:41:43.558
이렇게 해주시고요, 그리고 튀김소스
만들겠습니다.

00:41:45.925 --> 00:41:53.073
지금 여기에다가 양은 시험장에서는요,
한큰술 정도만 하세요.

00:41:53.184 --> 00:41:58.984
한큰술 정도 넣어주고요,
간장 한 작은술 넣어주고요.

00:41:59.009 --> 00:42:02.015
식초 한 작은술 넣어주고요.

00:42:03.664 --> 00:42:07.265
그래서 설탕에 2분의 1정도
넣어주시고요.

00:42:09.128 --> 00:42:18.394
간장 이렇게 해서 잘 저어서
이렇게 곁들여놓으면 됩니다.

00:42:19.870 --> 00:42:24.277
이렇게 해서 지금 간장에
덴다시소스입니다.

00:42:24.302 --> 00:42:26.566
이렇게 해서 완성이 되었습니다.

00:42:27.801 --> 00:42:31.863
그래서 지금 아까 만들어놓은
김초밥 썰겠습니다.

00:42:31.888 --> 00:42:36.167
지금 김초밥은 요구사항에서
8개 내지 10개입니다.

00:42:36.192 --> 00:42:40.590

대부분 8개 정도
내시면 되겠습니다.

00:42:44.613 --> 00:42:46.535
자기가 마음 속으로 생각하세요.

00:42:46.560 --> 00:42:51.527
이렇게 했을 때는 여러분이
하나에서 두개 이렇게 해서

00:42:51.552 --> 00:42:58.097
높이는 한 1.5정도
그 정도로 해서

00:43:03.957 --> 00:43:07.097
해주시고요. 다시

00:43:18.856 --> 00:43:23.448
젓은 행주에다가 한번씩
끝냈습니다.

00:43:23.473 --> 00:43:26.277
제가 이제 담아보겠습니다.

00:43:26.613 --> 00:43:29.636
지금 저는 8개를 했습니다.

00:43:29.661 --> 00:43:34.565
담는 것도 여러분 자유입니다.
어떻게 담는냐에 따라서

00:43:35.589 --> 00:43:38.136
사선으로 하셔도 되고요.

00:43:38.464 --> 00:43:41.816
이렇게 모양을 하셔도 되고요.

00:43:50.503 --> 00:43:55.480
이렇게 해서 아까 우리 깻잎
이렇게 된 거 있죠?

00:43:55.505 --> 00:44:00.784
물기 제거해주고요, 조금 크니까
제가 살짝 자르겠습니다.

00:44:09.332 --> 00:44:15.428
해주시고요, 여기에다가 지금
생강초한거 있죠?

00:44:15.453 --> 00:44:21.075
아까 처음에 해 놓은거 그것
조금 해서 만들어보겠습니다.

00:44:21.100 --> 00:44:23.716
여기 물기 좀 짜주시고요.

00:44:34.568 --> 00:44:40.498
그냥 시험장에서는 바쁘니까 여러분이
그냥 뭉쳐나와요.

00:44:40.561 --> 00:44:47.209
저는 시간 조금 여러분이 있을 때는
이렇게 장미모양처럼 접어서 살짝

00:44:51.975 --> 00:44:56.717
시간이 좀 많이 걸려서 여러분은
하기가 힘드실 겁니다.

01_(일식)김초밥,모듬튀김

00:45:05.116 --> 00:45:10.796
이렇게 꽃잎모양처럼 이렇게
하나 잡았거든요, 이런 모양으로?

00:45:12.271 --> 00:45:17.505
이렇게 해서 생강초를 옆에다 놓겠습니다.

00:45:23.850 --> 00:45:27.591
이렇게 해서 두가지가 완성이 됐습니다.

00:45:27.616 --> 00:45:30.131
오늘 소스가 이렇게 지금
세가지거든요?

00:45:30.156 --> 00:45:35.029
세가지인데 여러분이 가지고 갈 때
도마나 이런 거 이용하시면 되고요.

00:45:35.054 --> 00:45:39.591
나갈 때는 지금 김초밥에다가 이
간장 한켠에 놓으시고요.

00:45:39.616 --> 00:45:43.976
이것 두개는 지금 도마에다가
한켠에 놓고 들고 나가셔도 됩니다.

00:45:44.001 --> 00:45:46.156
여러분, 수고하셨습니다.