WEBVTT

00:00:08.242 --> 00:00:17.096
이번 시간에는 달걀찜하고, 달걀찜하고
갑오징어 명란무침입니다.

00:00:17.196 --> 00:00:21.506
지금 갑오징어 명란무침은 재료를 보면,

00:00:21.606 --> 00:00:27.164
장식으로 무순, 갑오징어, 갑오징어를
오징어로 대체할 수 있다고 했습니다.

00:00:27.264 --> 00:00:35.079
그리고 명란, 그리고 차조기 잎은
깻잎으로도 대체가 다 가능합니다.

00:00:35.179 --> 00:00:36.393
시험장에서도.

00:00:36.493 --> 00:00:44.006
그리고 달걀찜에는 오늘 다시마하고
이 가스오부시는 다싯물 낼 겁니다.

00:00:44.106 --> 00:00:48.003
그리고 오늘 달걀 속에 들어갈 흰살 생선,

00:00:48.103 --> 00:00:54.948
또 닭고기 살, 그리고 새우, 죽순,
어묵, 은행 또 밤 있고요.

00:00:55.048 --> 00:00:59.540
표고 있고요.
그리고 쑥갓, 달걀.

00:00:59.640 --> 00:01:02.447
그래서 오리발,
레몬은 오리발 만들 건데요.

00:01:02.547 --> 00:01:07.327
오리발하고 쑥갓잎은 제일
위에 장식으로 얹을 겁니다.

00:01:07.427 --> 00:01:12.209
그래서 오늘 이 두 가지
중에서 여러분이 나왔을 때

00:01:12.309 --> 00:01:17.987
뭐를 어떻게 할 건지,
저는 제일 먼저 이 다싯물을 내겠습니다.

00:01:18.087 --> 00:01:23.238
그래서 지금 냄비에 제가
달걀찜에 들어가는 다싯물은,

00:01:23.338 --> 00:01:31.581
달걀 양의 2배에서 2배 반,
그 정도 필요하니까 한 컵은 아니죠?

00:01:31.681 --> 00:01:36.554
그래서 다싯물 낼 때 한 컵 정도를
여유있게 넣으세요.

00:01:36.654 --> 00:01:39.975
제가 가득 한 컵이 아니라
조금 더 넣었습니다.

00:01:40.075 --> 00:01:45.765

그리고 다시마는 깨끗한 면보로
한번 겉을 닦아주세요.

00:01:45.865 --> 00:01:51.834
이렇게 겉을 닦아주고
나서 처음부터 넣습니다.

00:01:53.564 --> 00:02:01.429
넣어주고 그리고 또 나머지
물을 그릇에 떠 주셔서.

00:02:03.281 --> 00:02:09.126
야채, 그래서 쑥갓도 담가주시고요.

00:02:09.226 --> 00:02:17.969
깻잎도 차가운 물에 이렇게,
좀 싱싱해지라고 담가주시고요.

00:02:18.069 --> 00:02:21.809
무순도 담가 놓습니다.

00:02:23.522 --> 00:02:29.722
그리고 갑오징어 명란무침은 달걀찜
찌는 동안에 해도 되겠습니다.

00:02:29.822 --> 00:02:35.068
그래서 채소를 이렇게 찬물에 담가주시고요.

00:02:44.674 --> 00:02:50.919
이따가 밤은 까서 꼬챙이에
끼워서 구울 거거든요.

00:02:51.019 --> 00:02:54.519
그래서 이렇게 밤을 주어졌을 때
깐 밤을 줄 수도 있고,

00:02:54.619 --> 00:02:57.544
껍질 있는 밤 주시면
여러분이 직접 까셔서.

00:02:57.644 --> 00:03:03.187
저는 이렇게 까 놨습니다.
이거 사용할 거고요.

00:03:03.287 --> 00:03:10.716
그리고 나머지, 보통 이제 요구사항에서
몇Cm를 해라 이런 말은 없지만

00:03:10.816 --> 00:03:15.235
보통 사방 1Cm 정도입니다, 사방.

00:03:16.915 --> 00:03:23.456
사방 1Cm 정도로 이렇게
썰어서 이거는 꽃어묵이거든요.

00:03:23.556 --> 00:03:29.362
시험장에서 꼭 꽃어묵만 나오는 게 아니라
일반 어묵으로도 나오는 경우도 있습니다.

00:03:29.462 --> 00:03:32.270
이렇게 해서 준비해주시고.

00:03:32.370 --> 00:03:36.014
지금 이거는 흰살 생선이거든요.

00:03:36.114 --> 00:03:42.539
흰살 생선은 약간 간을 하기 위해서
제가 이따가 따로 또 데칠 건데,

00:03:42.639 --> 00:03:47.534
얘도, 흰살 생선도
마찬가지로 사방 1Cm인데

00:03:47.634 --> 00:03:50.403
우리가 얘는 데치고 나면 조금 줄어들죠?

00:03:50.503 --> 00:03:53.125
그래서 조금 크게 하셔도 괜찮습니다.

00:03:53.225 --> 00:03:57.811
약간만, 크게 이렇게 해서.

00:04:02.230 --> 00:04:04.693
해주시고요.

00:04:06.278 --> 00:04:12.832
그리고 이거는 닭고기 살입니다.
닭고기 가슴살.

00:04:17.888 --> 00:04:23.065
좀 여유있게 이렇게 해서
준비를 했습니다.

00:04:23.165 --> 00:04:27.397
그리고 지금 물이 살짝 끓었습니다, 살짝.

00:04:27.497 --> 00:04:35.951
너무 오래 끓이지 마시고요. 살짝만
끓어오르면 다시마 건져내주시고.

00:04:39.967 --> 00:04:41.164
건져주시고요.

00:04:41.264 --> 00:04:45.365
가스오부시거든요.
가스오부시, 참다랑어.

00:04:45.465 --> 00:04:50.832
여기 이렇게 해서 3, 4분이나
한 5분 이내 정도 있다가

00:04:50.932 --> 00:04:54.650
바로 면보에 거를 겁니다.

00:04:55.549 --> 00:04:59.953
그리고 이제 새우살은 만약에
껍질이 있는 경우에는

00:05:00.053 --> 00:05:05.035
이렇게 이쑤시개가 있거든요.
그거로, 꼬치로 두 번째 쪽에서

00:05:05.135 --> 00:05:09.793
이렇게 내장을 제거하신
다음에 껍질째 삶아서,

00:05:09.893 --> 00:05:14.867
그때 껍질을 제거하시든지 아니면
이렇게 익힌 새우가 나올 때는

00:05:14.967 --> 00:05:18.922
그냥 썰으시면 되겠습니다.

00:05:24.262 --> 00:05:26.709
그래서 준비해주시고.

00:05:26.809 --> 00:05:33.395
죽순, 죽순이거든요.
마찬가지로 이렇게 해서.

00:05:39.236 --> 00:05:43.657
은행은 이따가 삶아서 껍질을 벗기겠습니다.

00:05:43.757 --> 00:05:47.693
그리고 표고버섯이거든요.

00:05:52.685 --> 00:05:55.962
이런 부분 살짝.

00:06:00.688 --> 00:06:03.092
잘라주시고요.

00:06:15.550 --> 00:06:22.739
썰어지는 동안에 가스오부시를
한번 제가 면보에.

00:06:28.484 --> 00:06:32.303
다싯물.

00:06:39.139 --> 00:06:47.824
해주시고 이제 또 바로,
지금 가슴살하고 생선살을 데치기 위해서

00:06:47.924 --> 00:06:50.970
또 물을 올려놓으세요.

00:06:52.982 --> 00:06:59.162
시간이, 시간 싸움이니까 너무
물 많이 올리지 마시고요.

00:06:59.262 --> 00:07:04.230
그리고 이 물은 식혀야 하니까
이렇게 찬물에 담가 놓으세요.

00:07:04.893 --> 00:07:12.067
해주시고, 그다음에 이제 여기에
간을 조금, 밑간을 하는데

00:07:12.167 --> 00:07:16.678
지금 흰살 생선에는 소금
살짝 넣어주시고요.

00:07:16.778 --> 00:07:20.366
청주 살짝 뿌려놔 주시고.

00:07:20.466 --> 00:07:28.511
닭가슴살에는 간장 조금 해서,
청주 약간 넣어주시고요, 이렇게.

00:07:30.128 --> 00:07:34.666
지금 물이 끓으니까.

00:07:34.766 --> 00:07:39.958
은행도 예전에는 기름에 볶게 되어
있었는데 지금은 삶아서, 그렇죠?

00:07:40.058 --> 00:07:45.741
삶아서 다 익히세요.
익혀주시고, 은행이 삶아지면 순서대로

00:07:45.841 --> 00:07:48.585
그 물에 빨리 빨리 데치겠습니다.

00:07:48.685 --> 00:07:56.587

그래서 이렇게 준비가 되시면 여러분이
물이 잘 식었는지 한번 확인해주시고요.

00:07:56.687 --> 00:07:59.396
달걀찜 할 거를 좀 준비 하세요.

00:07:59.496 --> 00:08:04.488
달걀을 지금 제가 하나를 깨겠습니다.

00:08:09.321 --> 00:08:12.823
깨 놓는 동안에.

00:08:16.081 --> 00:08:21.743
은행이 익었네요.
은행 빼주시고요.

00:08:26.609 --> 00:08:31.004
그리고 이 죽순.

00:08:41.302 --> 00:08:44.292
해주시고.

00:08:48.833 --> 00:08:52.287
그리고 표고.

00:08:53.692 --> 00:08:58.458
각각 다 익혀주시면 됩니다,
한 번씩.

00:09:00.048 --> 00:09:03.905
이것도 넣어서.

00:09:07.381 --> 00:09:09.146
해주시고.

00:09:09.246 --> 00:09:15.834
새우살은 익은 거지만 한번 살짝
넣었다가 빼주세요, 이렇게 해서.

00:09:18.615 --> 00:09:24.078
그리고 흰살 생선.

00:09:43.095 --> 00:09:46.505
닭가슴살.

00:10:16.367 --> 00:10:19.124
잠깐 줄여 놓고요.

00:10:19.224 --> 00:10:25.399
지금 밤, 이렇게 꼬치에
구워서 불에서 굽습니다.

00:10:36.531 --> 00:10:39.427
지금 밤이 다 구워졌습니다.

00:10:39.527 --> 00:10:43.515
그러면 달걀찜하기 위해서
바로 냄비에 물을 올리세요.

00:10:43.615 --> 00:10:46.301
불을 그래서 켜 놔주시고요.

00:10:46.401 --> 00:10:54.220
그래서 잠깐 밤이 식을 동안에
은행 껍질을 좀 제거해주세요.

00:10:54.320 --> 00:10:58.336
아까 삶아 놓은 거.

00:11:18.354 --> 00:11:22.353
그래서 준비해주시고요.

00:11:22.453 --> 00:11:30.099
혹시 뜨거울지 모르니까,
이렇게 해서 빼주시고.

00:11:32.323 --> 00:11:36.459
그리고 밤도.

00:11:50.987 --> 00:11:53.812
이렇게 해서.

00:12:00.125 --> 00:12:06.933
그리고 이제 제가 달걀을 풀어보겠습니다.

00:12:11.626 --> 00:12:14.769
먼저 잘 풀으세요.

00:12:14.869 --> 00:12:19.283
되도록이면 기포가 올라오지 않게 바닥을

00:12:19.383 --> 00:12:24.145
열십자로 긁는다고 생각하시면서
풀으시면 되겠습니다.

00:12:24.245 --> 00:12:32.336
그리고 아까 다싯물 빼 놨던 거,
달걀실 양이 50이라고 생각하면

00:12:32.436 --> 00:12:37.451
다싯물을 한 100 정도,
100이면 2배죠?

00:12:37.551 --> 00:12:44.158
그런데 2.5배 정도니까
한 4분의 3컵 정도 넣으시면 되겠습니다.

00:12:46.746 --> 00:12:51.379
딱 4분의 3컵 정도예요, 넣어주시고.

00:12:51.479 --> 00:12:56.470
여기에 미림 좀 넣어주시고요.

00:12:56.570 --> 00:12:58.186
이건 청주.

00:12:58.286 --> 00:12:59.860
그다음에 미림.

00:12:59.960 --> 00:13:05.119
그리고 소금 약간, 소금 약간 정도.

00:13:05.219 --> 00:13:07.959
이렇게 해서, 이 정도.

00:13:08.059 --> 00:13:11.386
다시 한 번 풀어주세요.

00:13:11.486 --> 00:13:15.771
그래서 소금이 녹을 수 있게 잘 섞고.

00:13:18.979 --> 00:13:23.379
그리고 체에 내려놓습니다.

00:13:23.479 --> 00:13:29.532
지금 한 번 체에 거르겠습니다.

00:13:32.843 --> 00:13:39.767
걸러 놓고요. 이제 달걀찜
완성 그릇에 담아보겠습니다.

00:13:39.867 --> 00:13:43.736
재료가 많아서 굳이 이거를
다 넣을 필요는 없어요.

00:13:43.836 --> 00:13:48.664
하나씩 넣어주시고,
그리고 죽순도 넣어주시고.

00:13:48.764 --> 00:13:50.992
표고도 넣어주고요.

00:13:51.092 --> 00:13:52.914
어묵도 넣어주고.

00:13:53.014 --> 00:13:54.739
그리고 흰살 생선.

00:13:54.839 --> 00:13:56.985
그리고 은행.

00:13:57.023 --> 00:13:57.970
조금 더.

00:13:58.070 --> 00:13:59.579
새우.

00:13:59.679 --> 00:14:04.885
그래서 재료를 골고루 다 넣었습니다.

00:14:04.985 --> 00:14:12.893
넣고 나서 아까 걸러 놨던 거,
그거를 붓겠습니다.

00:14:18.016 --> 00:14:25.048
지금 이렇게 준비된 거를 여기 냄비,
지금 물이 끓고 있네요.

00:14:27.323 --> 00:14:31.256
물양이 좀 너무 많고
그릇이 좀 작을 경우에는

00:14:31.356 --> 00:14:35.795
밑에 이렇게 행주를 하나
넣으시고 하셔도 됩니다.

00:14:35.895 --> 00:14:40.138
불이 너무 세면 달걀찜에
막 기포가 올라오거든요.

00:14:40.238 --> 00:14:44.894
그래서 불은 좀 약불에서,
그리고 뚜껑에서 물이 떨어지지 않게

00:14:44.994 --> 00:14:49.484
이렇게 호일을, 그런데 너무 꼭꼭 싸메면
나중에 볼 때 잘 안 보이거든요.

00:14:49.584 --> 00:14:53.678
그래서 이렇게 해서 살짝
눌러서 이렇게 하겠습니다.

00:14:53.778 --> 00:14:55.414
다시 제가 불을 키겠습니다.

00:14:55.514 --> 00:14:58.915
불은 여러분이 달걀찜은
수시로 열어보셔야 돼요.

00:14:59.015 --> 00:15:02.398
수시로 불이, 또 줄여
놓으면 너무 많이 줄고.

00:15:02.498 --> 00:15:08.473
또 나중에 보면 많이 불이 세서
기포가 올라올 수 있거든요.

00:15:08.573 --> 00:15:12.617
한식에서나 일식에서나 이 달걀찜이
생각보다 까탈스럽습니다.

00:15:12.717 --> 00:15:14.995
그래서 여러분, 불조절 잘 하시고.

00:15:15.095 --> 00:15:17.880
수시로 한번 씩 열어보세요,
이렇게 해서.

00:15:17.980 --> 00:15:22.319
살짝 열어 놔도 되고요.
지금 최대한으로 약하게 놓겠습니다.

00:15:22.419 --> 00:15:24.169
놔 주시고요.

00:15:24.269 --> 00:15:30.864
이제 달걀찜이 어느 정도 쪄지면
오리발하고 쑥갓잎을 올릴겁니다.

00:15:30.964 --> 00:15:37.164
그래서 아까 물에 담가 놨던 거,
물기 좀 제거하세요.

00:15:39.183 --> 00:15:46.564
그래서 적당한 거를 좀 예쁘장한 거,
하나 떼서 준비해주시고요.

00:15:46.664 --> 00:15:50.106
그리고 이제 오리발.

00:15:50.206 --> 00:15:57.400
오리발은 여러분이 이렇게 보셨을 때
위에서 한번은 갈 때는 밀어주고.

00:15:57.500 --> 00:15:59.899
올 때는 당겨주고.

00:15:59.999 --> 00:16:05.000
그리고 다시 갈 때 한번 밀어주시고,

00:16:05.100 --> 00:16:07.862
다시 당겨주시고.

00:16:07.962 --> 00:16:12.114
그리고 다시 밀어주시고.

00:16:12.214 --> 00:16:15.544
다시 당겨주시고.

00:16:17.179 --> 00:16:22.908
이렇게 해서 지금 오리발
만들어놨습니다, 이렇게.

00:16:23.008 --> 00:16:24.174
준비해 놓고요.

00:16:24.274 --> 00:16:33.724
여러분이 지금 이 밑에 있는 면보를
사용할 때는 살짝 밀어놓으세요.

00:16:33.824 --> 00:16:36.285
너무 시간이 오래 걸릴 수가 있거든요.

00:16:36.385 --> 00:16:42.875
그런데 이제 우리 그릇에 따라서
달걀찜 되는 시간이 달라져요.

00:16:42.975 --> 00:16:48.638
만약에 멜라민이다, 스테인이다,
한식에서는 스테인 공기를 제시해주는데

00:16:48.738 --> 00:16:52.632
그 스테인 공기 같은 경우는 열 전도율이
빠르고, 또 막 이렇게 돌아다녀요.

00:16:52.732 --> 00:16:56.449
돌아다니다 보니까 깨끗한 면보를
밑에 받쳐주기도 하는데

00:16:56.549 --> 00:17:02.457
일식에서는 사기로 된 컵 종류를 줘요.
그런데 많이 흔들리지는 않거든요.

00:17:02.557 --> 00:17:06.186
그런데 익는 시각는 한 1, 2분 정도
더 들 수가 있습니다.

00:17:06.286 --> 00:17:09.512
그런데 지금 제가 이 불이 굉장히 세요.

00:17:09.612 --> 00:17:15.492
세서 제가 어쩔 수 없이 면보를
깔았는데 여러분이 항상 수시로 봐가면서

00:17:15.592 --> 00:17:20.522
어떤 상태가 되는지, 밑에 면보를
깔아서 물이 너무 안 닿으면

00:17:20.622 --> 00:17:24.965
시간이 너무 오래 걸려요.
그럴 때는 잠깐 면보를 뒤에 밑어 놓고,

00:17:25.065 --> 00:17:29.000
이 안쪽에 밀어 넣어주고 다시
따뜻한 물이 그릇에 닿게 끔.

00:17:29.100 --> 00:17:32.288
그래야지, 시간이 한도 끝도 없이
많이 걸릴 수가 있거든요.

00:17:32.388 --> 00:17:36.621
그래서 이렇게 다시 한 번
열어봐가면서 어느 정도 익고 있는지

00:17:36.721 --> 00:17:41.287
사기같은 경우는, 그릇이 사기 종류는
그렇게 기포가 빨리 올라오지는 않습니다.

00:17:41.387 --> 00:17:48.218
그 대신에 수시로 봐가면서 안에가

어느 정도 거의 익었을 때는

00:17:48.318 --> 00:17:51.096
그때 쑥갓하고 오리발 올릴 겁니다.

00:17:51.196 --> 00:17:53.665
그래서 여러분이 수시로 봐주세요.

00:17:53.765 --> 00:18:00.409
그리고 이제 달걀찜이 되는 시간 내에
갑오징어 명란무침을 해보겠습니다.

00:18:00.509 --> 00:18:06.956
달걀찜이 익는 동안에,
시험장에서도 거의 깻잎을 줍니다.

00:18:07.056 --> 00:18:11.389
그래서 여러분이 끝에
조금 살짝 잘라주시고요.

00:18:11.489 --> 00:18:16.151
아예 세팅 접시에 이렇게 준비해주시고요.

00:18:16.251 --> 00:18:23.911
그리고 아예 이것도 물기,
무순도 물기 빼주세요, 빼주셔서.

00:18:25.387 --> 00:18:32.055
이따가 갑오징어 명란무침
옆에 살짝 장식할 거거든요.

00:18:32.155 --> 00:18:35.251
그래서 너무 밑동이 길면 보기가 싫습니다.

00:18:35.351 --> 00:18:40.822
그래서 물기 이렇게 제거해주시고 나서,
살짝 제거해주고.

00:18:40.922 --> 00:18:46.146
밑동을 살짝 좀 잘라 놓으세요.
이거 이렇게 해서.

00:18:49.184 --> 00:18:53.197
이거 이렇게 해서, 이따 옆에 놓을 거.

00:18:53.297 --> 00:18:55.917
그리고 이제 제가 갑오징어.

00:18:56.017 --> 00:18:58.512
오징어로 대체할 수 있다고 했어요.

00:18:58.612 --> 00:19:05.563
이제 이 갑오징어는 여러분이 겉껍질,
제가 겉에 있는 까만 거는 벗겼거든요.

00:19:05.663 --> 00:19:09.766
벗겨냈어요. 아주 벗겨서
소금물에 살짝 씻었거든요.

00:19:09.866 --> 00:19:12.213
그런데 여기 보면 막이 있죠?
이 막.

00:19:12.313 --> 00:19:15.188
이 막을 좀 제거해주세요.
이 막.

00:19:15.288 --> 00:19:20.865

그리고 최대한 가늘게 채를 칠 겁니다.

00:19:20.965 --> 00:19:25.371
조금 덜 익었네요.

00:19:25.471 --> 00:19:31.245
다시 해주시고요.
불 조금만 킬게요, 불 조금 켜 주고.

00:19:31.345 --> 00:19:34.293
조금 키면 또 금방 끓고,
이렇게 세졌거든요.

00:19:34.393 --> 00:19:35.916
또 줄이면 또 그렇고 그래요.

00:19:36.016 --> 00:19:39.312
그래도 어쩔 수 없이
여러분이 수시로 봐 주세요.

00:19:39.412 --> 00:19:43.734
이 하얀막 있죠?
이거 다 제거해주세요, 이런 식으로.

00:19:43.834 --> 00:19:49.904
이쪽에도 보면 있어요.
이쪽에도 이런 식으로.

00:19:59.815 --> 00:20:09.515
갑오징어가 클 때는 반쪽만 있어도 되는데,
좀 작을 때는 양쪽을 제가 다 쓰겠습니다.

00:20:26.449 --> 00:20:29.270
또 한번 보겠습니다.

00:20:29.370 --> 00:20:35.120
원래 겉껍질은 여러분이 소금을
이용해서 벗겨도 되고 그런데,

00:20:35.220 --> 00:20:38.531
이 속에 있는 막은 많이 미끄러워요.

00:20:38.631 --> 00:20:43.964
그래서 그냥 키친타월을 접어서
미끄럽지 않게 해서 잡기 편하게 해서

00:20:44.064 --> 00:20:48.201
이렇게 깔끔하게 벗기셔도 괜찮습니다.

00:20:48.301 --> 00:20:53.744
그래서 오늘 채를 치는 거는
아주 얇은 채기 때문에

00:20:53.844 --> 00:20:57.275
약간 포를 뜨세요, 포를 저미듯이.

00:20:57.375 --> 00:21:00.993
포를 저며서 이렇게.

00:21:02.402 --> 00:21:05.887
그래서 이렇게 해서 제가 저몄습니다.

00:21:05.987 --> 00:21:09.390
그래서 아주 얇게.

00:21:12.364 --> 00:21:17.810
이렇게 해서, 얇죠?
이렇게 얇게.

00:21:17.910 --> 00:21:22.232
그리고 다시 또 제가
달걀찜 확인 하겠습니다.

00:21:22.332 --> 00:21:26.630
많이 익었네요. 살짝 가운데만
지금 흔들림이 있거든요.

00:21:26.730 --> 00:21:29.867
그러면 여러분이 지금 좀 약간 불안하니까,

00:21:29.967 --> 00:21:35.226
아예 오리발하고 쑥갓 올려놓고
불을 끄고 뜸을 들이세요.

00:21:35.326 --> 00:21:37.827
이렇게 오리발 올려주시고요.

00:21:37.927 --> 00:21:40.935
그다음에 쑥갓.

00:21:46.762 --> 00:21:50.488
이렇게 해서 살짝 올려주고.

00:21:50.588 --> 00:21:52.641
그리고 불을 끄세요, 이제.

00:21:52.741 --> 00:21:58.404
그러면 자체 열로 뜸을 들이면서
나머지 가운데 흔들림이 없이.

00:21:58.504 --> 00:22:02.693
여러분이 살짝 흔들어봐서
가운데 흔들리면 안 돼요.

00:22:04.293 --> 00:22:08.466
그리고 잠깐 덮어 놓으세요.

00:22:09.560 --> 00:22:12.757
다시 얇게.

00:22:24.412 --> 00:22:32.052
조금 미끄럽습니다.
이게 갑오징어, 생선이다보니까.

00:22:48.860 --> 00:22:52.322
해주시고 다시.

00:22:59.694 --> 00:23:05.463
그리고 나서 체를 칠게요.

00:23:18.278 --> 00:23:23.322
체를 여러분이 하시다가 어느 정도 하다가,

00:23:23.422 --> 00:23:27.808
또 갑오징어를 데쳐야 하거든요, 살짝?

00:23:27.908 --> 00:23:32.365
그래서 여러분이 항상 머릿속에는
저 불에 뭘 할건지,

00:23:32.465 --> 00:23:36.010
저 불을 놀리지 말아야지
그 생각을 하시면서 하면

00:23:36.110 --> 00:23:39.041
나중에 그렇게 시간에 쫓기지가 않아요.

00:23:39.141 --> 00:23:44.549
그런데 뭐를 다 해 놓고 같이 불을 쓰려고
그러면 또 시간이 모자랄 수가 있어요.

00:23:44.649 --> 00:23:50.244
그래서 달걀찜하는 동안에 보통
10분에서, 보니까 사기는 10분 이상이네요?

00:23:50.344 --> 00:23:53.231
10분에서 한 12분 정도니까 그 안에,

00:23:53.331 --> 00:23:58.206
지금 저는 갑오징어 하고 있지만
여러분은 어떤 거하고 나와도

00:23:58.306 --> 00:24:04.093
그 시간을 이용하셔서
다른 거를 하시면 됩니다.

00:24:09.784 --> 00:24:11.106
해주시고요.

00:24:11.206 --> 00:24:19.631
양이 좀 작아서, 오늘 갑오징어가
작아서 하나를 더 하겠습니다.

00:24:43.060 --> 00:24:44.744
준비해주시고요.

00:24:44.844 --> 00:24:48.840
제가 이제 달걀찜 꺼내 놓고,
지금 이제.

00:24:48.940 --> 00:24:57.201
아까 불을 꺼놨기 때문에 자체 열로 나머지
조금 부족했던 부분이 다 익었습니다.

00:24:57.301 --> 00:24:59.488
그래서 이거는 치워 놓으시고요.

00:24:59.588 --> 00:25:03.408
바로 오징어 데칠 물이
또 있어야 하거든요.

00:25:03.508 --> 00:25:09.618
이렇게 다시 해서 잠깐 여러분이
여기에 물 한 컵 정도.

00:25:09.718 --> 00:25:14.437
아니면 뭐 2분의 1컵 정도인데,
양이 얼마 안 되면 반 컵만 해도 되고요.

00:25:14.537 --> 00:25:17.957
아니면 한 컵 정도 물을 부어주세요.

00:25:18.057 --> 00:25:26.466
부어주고, 뭐가?
여기에 청주 1스푼 정도 넣어주고.

00:25:26.566 --> 00:25:33.330
오늘 이 갑오징어를
데칠 물은 한 50도 전후예요.

00:25:33.430 --> 00:25:38.421
온도가 높아서 오징어가
다 완전히 익어버리면 안 돼요.

00:25:38.521 --> 00:25:42.483
살짝 비린내만 가실 정도로
넣었다 뺄 거거든요.

00:25:42.583 --> 00:25:47.234
그래서 여러분이 손을 넣어봐도
따뜻할 정도입니다, 50도면.

00:25:47.334 --> 00:25:54.592
데운다는 개념이에요. 그래서 조심하셔서
이렇게 잠깐 제가 올려 놨습니다.

00:25:54.692 --> 00:25:56.746
제가 지금 확인을 해봤고요.

00:25:56.846 --> 00:25:59.837
혹시 여러분도 이렇게 짜투리 있으면
한번 넣어보세요.

00:25:59.937 --> 00:26:03.968
하얗게 확 익으면 안 되거든요.
약간 투명한 색도 남아 있어야 돼요.

00:26:04.068 --> 00:26:09.114
그래서 저는 조금 짜투리 한번 넣어보고요.
온도 확인 했거든요, 넣어서.

00:26:09.214 --> 00:26:11.114
아니면 체에다 넣고 바로 꺼내도 돼요.

00:26:11.214 --> 00:26:15.044
이렇게 흔들어서 곧바로.

00:26:17.558 --> 00:26:21.378
제가 불은 껐습니다, 이미.

00:26:21.478 --> 00:26:28.646
그래서 살짝만 데쳐줄 정도로,
이렇게 해서 됐습니다.

00:26:34.731 --> 00:26:38.999
좀 물기가 없게, 그렇죠?

00:26:40.302 --> 00:26:45.048
완전히 물기는 빼세요.

00:26:48.443 --> 00:26:51.163
마른 면보에.

00:26:51.263 --> 00:26:56.751
그런데 이제 무칠 그릇에 놔 주세요.

00:27:03.858 --> 00:27:08.827
넣어주시고 그다음에 명란.

00:27:12.265 --> 00:27:20.485
갈라서 안에 있는 알만 꺼내세요.
이 막은 들어가지 않게요.

00:27:20.585 --> 00:27:27.521
양끝을 잘라도 됩니다.
살짝, 알만.

00:27:28.650 --> 00:27:32.865
다시 이렇게 해서.

00:27:38.035 --> 00:27:43.098
이렇게 해서 여기에 넣겠습니다.

00:27:43.198 --> 00:27:47.331
해주시고요.

00:27:50.444 --> 00:27:55.251
이렇게 속에 있는 거, 알만 꺼냈습니다.

00:27:55.351 --> 00:27:58.514
치워주시고요.

00:27:58.614 --> 00:28:02.603
소금 약간만 넣어주시고요, 살짝.

00:28:02.703 --> 00:28:08.176
명란 자체가 또 짤 수가 있으니까
갑오징어 있는데만 살짝 소금 좀 넣어주시고

00:28:08.276 --> 00:28:12.352
청주 아까 조금 남겼거든요.
청주 한방울만 넣어주세요.

00:28:12.452 --> 00:28:15.576
그러면 윤기도 나고 좋아요.
이렇게 해서 넣어주시고.

00:28:15.676 --> 00:28:20.016
이제 이거를 살살살 버무리세요.

00:28:30.737 --> 00:28:36.297
골고루 잘 섞이게 끔.

00:28:54.477 --> 00:29:03.280
이렇게 해서 골고루 잘 섞이면
모양을 잡아서 담겠습니다.

00:29:05.355 --> 00:29:11.328
그래서 완성접시에 담아보겠습니다.

00:29:40.821 --> 00:29:48.004
아까 무순, 옆에 살짝 놔주세요.

00:29:50.577 --> 00:29:59.188
접시에 따라서 밑동 크기는 이렇게
여러분이 좀 더 잘라도 되고요.

00:29:59.288 --> 00:30:01.533
살짝 이렇게 잘라주셔도 되고요.

00:30:01.633 --> 00:30:04.753
이렇게 해서.

00:30:07.549 --> 00:30:14.041
갑오징어 명란무침하고 달걀찜이 끝났습니다.

00:30:14.141 --> 00:30:17.582
수고하셨습니다.