

WEBVTT

00:00:08.258 --> 00:00:12.814
이번 시간에는
모듬냄비하고 된장국입니다.

00:00:12.895 --> 00:00:17.041
일본식 된장, 미소시루입니다.
그래서 여러분이 오늘

00:00:17.117 --> 00:00:19.399
모듬냄비의 재료가 많이 있죠.

00:00:19.461 --> 00:00:22.403
그리고 여기
된장국에는 이렇게 재료.

00:00:22.499 --> 00:00:24.591
저는 이렇게 분리를 해 냈지만

00:00:24.678 --> 00:00:28.171
여러분은 한 곳에 나올 때
분리하시는데.

00:00:28.238 --> 00:00:31.167
우리가 시험장에 갈 때
다 못 외우고 가지죠.

00:00:31.226 --> 00:00:35.136
그래서 시험장에 가보면
제가 국가기술자격

00:00:35.163 --> 00:00:39.098
검정 실기시험 이런 문제지를
여러분한테 줍니다.

00:00:39.195 --> 00:00:42.631
그런데 이것을
시험장마다 다르지만

00:00:42.722 --> 00:00:45.032
걸어놓고 하는 데도 있고
아니면 옆에 놓고

00:00:45.132 --> 00:00:46.526
하는 데도 있고 그런데.

00:00:46.442 --> 00:00:48.737
여러분이 재료 분리할 때

00:00:48.851 --> 00:00:54.440
지금 보면 우리가
검정실기시험 시험문제라고 해서

00:00:54.467 --> 00:00:57.520
우리가 일식조리기능사,
작품명 모듬냄비,

00:00:57.520 --> 00:00:59.881
시험 시간 50분이라고
써 있고요.

00:00:59.970 --> 00:01:02.139
요구사항, 유의사항은
또 앞쪽에 있죠.

00:01:02.195 --> 00:01:04.145
그래서 여러분이

그 요구사항 보면

00:01:04.222 --> 00:01:08.609
재료는 규격에 알맞게 썰거나
삶거나 데치라고 했고요.

00:01:08.670 --> 00:01:09.896
우리 항상 하는 거.

00:01:09.981 --> 00:01:12.132
다시마와 가다랑어포 해서

00:01:12.219 --> 00:01:14.272
가다랑어 국물 만드는 거
써 있고요.

00:01:14.341 --> 00:01:18.584
재료를 끓여내시오 이랬고.
여기 이런 유의사항 있죠.

00:01:18.632 --> 00:01:20.580
여러분 그거 한번 참고하시고요.

00:01:20.657 --> 00:01:24.200
그 다음에 이렇게 뒤쪽에 보면
재료가 나와 있습니다.

00:01:24.250 --> 00:01:26.520
재료 분량대로 다

00:01:26.589 --> 00:01:30.450
양념류는 여러분이 알아서
적당히 사용하시면 되고요.

00:01:30.488 --> 00:01:33.799
그래서 재료 한번 이렇게
여러분이 확인해 보세요.

00:01:33.868 --> 00:01:35.037
확인해 보시고요.

00:01:35.075 --> 00:01:40.529
그리고 이제 마찬가지로
작품명 우리가 한글로 된장국

00:01:40.574 --> 00:01:41.386
그랬거든요.

00:01:41.404 --> 00:01:45.329
그리고 시간은 20분 그랬고요.
그리고 다시마와 가다랑어포

00:01:45.386 --> 00:01:50.438
국물 만드는 거 써 있고
오늘 재료가 파하고 두부, 미역,

00:01:50.495 --> 00:01:56.810
그 다음에 가다랑어 국물 빼는
다시마, 가쓰오부시 있고요.

00:01:56.878 --> 00:01:59.105
오늘 미소된장, 일본 된장인데.

00:01:59.145 --> 00:02:01.553
우리 된장 종류에서도
일본 된장에서

00:02:01.633 --> 00:02:03.617

적된장, 백된장 있는데

00:02:03.684 --> 00:02:06.872
약간 붉은 색이 도는 것을
적된장이라고 합니다.

00:02:06.967 --> 00:02:10.605
그래서 적된장이 제시돼 있고
오늘 후추가 아니라

00:02:10.643 --> 00:02:13.900
이거는 산초가루입니다.
산초가루 살짝 뿌려낼 거거든요.

00:02:13.936 --> 00:02:16.068
그래서 여러분이
이 시험지를 보고

00:02:16.117 --> 00:02:18.402
이렇게 재료를 먼저
분리를 해 놓으셔야지

00:02:18.459 --> 00:02:21.905
여러분 혹시 다른 시험도
봐 보신 분도 있겠지만

00:02:21.964 --> 00:02:26.138
재료가 조금만 잘못 섞여도
오작 들어갑니다.

00:02:26.219 --> 00:02:29.873
그래서 이것을 이렇게
한쪽에다가 여러분이 걸어놓고

00:02:29.913 --> 00:02:32.793
시험을 시작하시면 됩니다.

00:02:32.878 --> 00:02:34.370
그래서 지금 이제 우리가

00:02:34.442 --> 00:02:38.446
먼저 해야 할 일들이 있죠.
그래서 먼저 해야 할 일은

00:02:38.510 --> 00:02:42.708
제일 먼저 우리가
일식에서는 다시마 육수라든지

00:02:42.765 --> 00:02:44.954
가다랑어 국물 내는 게
제일 먼저인데.

00:02:45.000 --> 00:02:48.354
오늘 지금 보니까
건미역이 나와 있어서

00:02:48.442 --> 00:02:52.201
물을 살짝만 따뜻하게,
여러분이 준비하는 동안에

00:02:52.265 --> 00:02:55.581
시험 시작하면
불부터 켜시면 됩니다.

00:02:55.659 --> 00:02:59.794
그래서 여러분이 불 켜 놓으면서
이렇게 재료 정리하고

00:02:59.834 --> 00:03:02.838
재료 씻고 하는 동안에
물이 조금만 따뜻해지면,

00:03:02.917 --> 00:03:05.259
끓는 물을 부으라는 건
절대 아니고요.

00:03:05.314 --> 00:03:07.523
따뜻한 물이 살짝 되면.

00:03:07.600 --> 00:03:09.905
먼저 이렇게 이런 걸
내려놓으세요.

00:03:09.945 --> 00:03:14.782
내려놓으시고 그 다음에
실파도 이렇게 한쪽에 놓으시고요.

00:03:14.858 --> 00:03:19.612
그리고 이것을 이렇게 해서.
미역.

00:03:20.743 --> 00:03:24.341
잠깐 사이에 이렇게 있다가
이 미역은 불러지면

00:03:24.425 --> 00:03:29.927
한번 데칠 거예요.
약간 미지근한 물이거든요.

00:03:30.009 --> 00:03:35.255
그래서 이렇게 부어놔주세요.
부어서 이렇게 준비해 주시고요.

00:03:35.303 --> 00:03:38.673
그 다음에 이제
물을 또 올려놓고

00:03:38.750 --> 00:03:40.430
우리가 다시마 육수인데

00:03:40.516 --> 00:03:43.694
두 군데 다
가다랑어 국물 들어갈 수 있게끔

00:03:43.795 --> 00:03:45.109
이렇게 나와 있습니다.

00:03:45.243 --> 00:03:48.056
그래서 같은 종류는
같이 나올 수도 있고

00:03:48.124 --> 00:03:51.810
아니면 별도로 나올 수 있는데
오늘 우리 같은 거니까

00:03:51.877 --> 00:03:55.083
여러분이 한번에 끓이셔도
상관 없습니다.

00:03:55.183 --> 00:04:00.440
물을 여유 있게
3컵 정도 잡겠습니다.

00:04:07.242 --> 00:04:10.073
3컵 정도 잡아주시고요.

06_(일식)모듬냄비,된장국

00:04:10.938 --> 00:04:15.603
그리고 항상 우리 손질하는 방법.
깨끗한 면보로

00:04:15.680 --> 00:04:20.010
겉에 있는 이물질
좀 살짝 제거해 주시고요.

00:04:20.318 --> 00:04:24.400
그래서 끓여주시면 되겠습니다.

00:04:24.871 --> 00:04:28.598
그리고 물이 살짝 끓으면
가쓰오부시.

00:04:31.716 --> 00:04:35.181
그래서 준비해 주시고요.

00:04:35.930 --> 00:04:40.826
그리고 지금 이거는
미역국에 들어갈 거는

00:04:40.912 --> 00:04:42.722
잠깐 놀겠습니다.

00:04:42.762 --> 00:04:48.708
그리고 여기 이제 오늘
숙갓은 여러분이 도미냄비나

00:04:48.775 --> 00:04:53.719
도미술빚에서 한 것처럼
배추에다가 말아낼 거예요.

00:04:53.791 --> 00:04:58.877
그래서 깨끗이 씻어서

00:04:58.947 --> 00:05:02.233
장식으로 하나 올릴 거
미리 이렇게 딱 잘라서

00:05:02.358 --> 00:05:04.138
이렇게 해서 물에 담가놓으세요.

00:05:04.231 --> 00:05:05.298
담가놓고.

00:05:05.325 --> 00:05:10.827
이거는 데쳐서 배추에 말 거예요.
삶을 거 준비해 주시고요.

00:05:10.913 --> 00:05:16.387
무는 오늘 은행잎 모양 만들거고요.
당근은 매화꽃 만들 거예요.

00:05:16.473 --> 00:05:20.582
그래서 이렇게 다시
가다랑어 국물이 빠질 동안에

00:05:20.697 --> 00:05:23.488
여러분이 정리를
해 놓으시면 될 것 같아요.

00:05:23.515 --> 00:05:25.195
이렇게 해서 준비해 주시고.

00:05:25.222 --> 00:05:29.602
제가 접시 하나에다가
다시 준비를 해 볼게요.

06_(일식)모듬냄비,된장국

00:05:29.737 --> 00:05:33.950
오늘 달걀 수란할 거
한쪽에 이렇게 준비해 주시고요.

00:05:34.066 --> 00:05:37.215
그리고 오늘 새우도 삶을 겁니다.

00:05:37.301 --> 00:05:41.267
삶을 거니까
지금 등쪽에서 이렇게

00:05:41.364 --> 00:05:43.840
두 번째 마디쯤에는
내장이 있어요.

00:05:43.958 --> 00:05:47.448
그 내장 제거해 주시고요.

00:05:53.103 --> 00:05:57.566
이렇게 해서 제거해 주시고
그리고 지금 보면

00:05:57.653 --> 00:06:03.912
닭가슴살은 간장하고
청주에다가 살짝 재워놓으세요.

00:06:05.505 --> 00:06:09.254
그래서 고기에는
간장 약간 넣어주시고요.

00:06:09.326 --> 00:06:13.723
청주 약간 뿌려놔 주세요.
이렇게 해서 재워놓고요.

00:06:13.818 --> 00:06:20.491
그리고 흰살 생선에는
소금 살짝 뿌려놓으시고요.

00:06:23.082 --> 00:06:25.386
청주 뿌려놓고요.

00:06:25.386 --> 00:06:28.104
뿌리는 동안에
이렇게 하는 동안에

00:06:28.199 --> 00:06:32.370
지금 다시마가
물이 약간 끓고 있어요.

00:06:32.451 --> 00:06:35.908
그래서 빼주시고요.

00:06:38.269 --> 00:06:44.115
가쓰오부시 넣어서
잠깐 넣겠습니다.

00:06:45.577 --> 00:06:49.867
지금 흰살 생선에다가는
소금 약간 뿌려주고요.

00:06:49.915 --> 00:06:53.332
청주 이렇게 했습니다.
해 넣고요.

00:06:53.438 --> 00:06:58.689
보니까 이제 다시마 살짝
물이 끓으니까 불 꺼주시고요.

06_(일식)모듬냄비,된장국

00:06:58.737 --> 00:07:02.971
다시마 꺼낼게요.

00:07:05.255 --> 00:07:09.786
빼주시고
가쓰오부시 넣어주시고요.

00:07:13.437 --> 00:07:15.452
그래서 이쪽에 보면 눈이 있어요.

00:07:15.558 --> 00:07:21.961
눈 부분을 제거해 주셔야만
조개가 입을 안 벌립니다.

00:07:25.225 --> 00:07:30.227
제거해 주시고요.
그리고 하는 동안에

00:07:30.294 --> 00:07:32.992
잠깐 이제 가쓰오부시가
다 우려났으니까

00:07:33.098 --> 00:07:37.292
국물 받아보겠습니다.

00:07:57.767 --> 00:08:00.761
이렇게 해서 준비해 주시고

00:08:00.849 --> 00:08:03.412
그 다음에 이제
바로 물을 올릴 거예요.

00:08:03.518 --> 00:08:07.942
왜냐하면 무도 삶고
당근도 삶고 그래야 하거든요.

00:08:08.068 --> 00:08:10.920
그래서 한켠에 이렇게 놔주시고.

00:08:11.063 --> 00:08:12.647
다시.

00:08:15.440 --> 00:08:19.501
해 주는데 이제 이거는
지금 무는 이따가

00:08:19.597 --> 00:08:24.167
은행잎 모양처럼 썰어줄 건데.
삶아서 모양내도 되고요.

00:08:24.254 --> 00:08:26.816
모양내서 삶아도
상관이 없습니다.

00:08:26.941 --> 00:08:30.695
저는 지금 물을 올려놔서
이렇게 삶을게요,

00:08:30.810 --> 00:08:36.590
당근하고 무하고요.
그리고 지금 이거 두부는

00:08:36.688 --> 00:08:41.650
이제 보통 한 4cm, 3cm
너무 크지 않게

00:08:41.744 --> 00:08:44.401

해 주시면 될 것 같아요.
그래서 또 그렇게 거기서

00:08:44.428 --> 00:08:45.887
크게 양을 안 주니까

00:08:45.887 --> 00:08:51.206
여러분이 한 가장자리
살짝 잘라내시고.

00:08:53.702 --> 00:08:57.024
푹을 한번 볼게요.

00:08:59.702 --> 00:09:09.216
그래서 한 1cm 정도 두께로.
한 3쪽 정도 이룰게.

00:09:15.245 --> 00:09:21.015
그 다음에 죽순.
죽순도 여러분이 아따가

00:09:21.053 --> 00:09:25.682
삶아서 하셔도 되고
지금 하셔도 상관 없고요.

00:09:26.139 --> 00:09:34.616
빗살모양으로 주어진 대로 해서
살짝 끝을 이용해서 하셔도 되고.

00:09:36.601 --> 00:09:38.617
이렇게 해서 제가 자르겠습니다.

00:09:38.726 --> 00:09:41.978
이따가 다 삶을 거예요.
한번 삶아주실 거고.

00:09:42.081 --> 00:09:48.130
지금 어묵, 꽃어묵은
물결모양으로.

00:09:48.927 --> 00:09:56.165
지금 당근이 삶아져서 꺼낼게요.
하시면서 불은 계속 쓰시면 됩니다.

00:10:05.527 --> 00:10:11.179
그리고 제가 배추도 삶아주시는데
배추 삶기 전에

00:10:11.259 --> 00:10:16.019
소금 약간 넣어서 지금 속갓.

00:10:23.294 --> 00:10:26.289
배추 속에다 말 거거든요.
그래서 오래 안 데쳐도 돼요.

00:10:26.433 --> 00:10:33.171
바로 찬물에 넣어주시고요.
그리고 배추 삶으시고요.

00:10:36.081 --> 00:10:38.029
배추도 삶아졌어요.

00:10:38.112 --> 00:10:40.796
이렇게 해서
삶은 거 일단 준비해 주시고요.

00:10:40.890 --> 00:10:43.496
그리고 깨끗한 순서부터

제가 삶거든요.

00:10:43.568 --> 00:10:48.148
아까 흰살 생선도
한번 살짝 넣었다 빼주세요.

00:10:53.706 --> 00:10:57.892
그리고 지금 닭고기도
한번 익혀주시고요.

00:10:57.988 --> 00:10:59.572
닭고기는 약간 더.

00:10:59.639 --> 00:11:03.297
흰살 생선은 부드러우니까
제가 바로 넣었다 뺐고요.

00:11:03.901 --> 00:11:07.376
그래서 익었습니다.
다시 불을 올려놓고

00:11:07.492 --> 00:11:12.714
제가 하면서 계속 하기 때문에
옆에 있는 재료부터 데쳤는데

00:11:12.805 --> 00:11:16.554
여러분은 채소부터 데쳐주고
그리고 죽순 데쳐주고

00:11:16.639 --> 00:11:20.625
그리고 해물이나 육류
이렇게 해 주시면 될 것 같은데.

00:11:20.666 --> 00:11:23.161
제가 데침 중에서
죽순 빠졌거든요.

00:11:23.202 --> 00:11:27.057
죽순 데치고
지금 봐서 바로 오징어에다가

00:11:27.115 --> 00:11:28.896
칼집을 넣어서
오징어 데치고

00:11:28.950 --> 00:11:33.053
그리고 색깔 우러나는 새우를
마지막에 데치겠습니다.

00:11:33.124 --> 00:11:38.001
물은 제가 다시,
맑은 물을 올려놨어요.

00:11:38.375 --> 00:11:42.465
지금 꽃어묵보다,
제가 물 끓는 동안에

00:11:42.561 --> 00:11:47.025
갑오징어나 오징어살이나
시험장에서 여러분 줄 겁니다.

00:11:47.160 --> 00:11:49.199
겉에 껍질 제거해 주시고요.

00:11:49.280 --> 00:11:53.112
안쪽에다가 칼집을 넣어주세요.
그래서 이제 막이 있으면

00:11:53.216 --> 00:11:56.634
이 막도 살짝 벗겨버리고요.

00:11:59.766 --> 00:12:03.451
칼집은 그냥 대각선으로
우리 한식에서 하는 것처럼

00:12:03.546 --> 00:12:08.673
날려주시면
오그라드는 걸 방지할 수 있죠.

00:12:22.799 --> 00:12:27.465
그리고 이제 말리는 거를
방지하려면 여러분이 이렇게

00:12:27.556 --> 00:12:29.247
오징어 길이가 됐을 때

00:12:29.309 --> 00:12:33.459
길이를 가로로 잡아주고
세로를 짧게 짧게 해 주면

00:12:33.542 --> 00:12:36.558
안 말리거든요.
그런데 세로를 길게 잡아주면

00:12:36.652 --> 00:12:39.168
솔방울처럼 말려요.
그런데 오늘 말리는 거는

00:12:39.272 --> 00:12:45.657
별로 바람직하지 않아서
제가 이것을 약간 이런 식으로.

00:12:46.032 --> 00:12:50.731
이렇게 해서 길이를
이렇게 잡아주시면 될 것 같아요.

00:13:05.774 --> 00:13:08.712
소금 약간 넣어주고요.

00:13:28.856 --> 00:13:30.518
해 주시고

00:13:30.518 --> 00:13:33.927
죽순도 데쳐주고.

00:13:40.850 --> 00:13:45.938
죽순 삶아졌거든요.
바로 꺼내놓고 새우 삶겠습니다.

00:13:46.092 --> 00:13:49.755
새우는 껍질 있는 채로,
아까 제가 둘째 마디에서

00:13:49.755 --> 00:13:51.971
내장 뺐죠.
모래집 뺐거든요.

00:13:52.097 --> 00:13:55.486
그래서 이대로 그냥 삶아주세요.

00:13:57.128 --> 00:14:01.533
새우 같은 경우는 한 2분 정도
그 정도만 삶으시면 돼요.

00:14:02.225 --> 00:14:04.944
그래서 이렇게 새우 꺼내놓고요.

00:14:05.056 --> 00:14:09.271
지금 보면
삶을 거는 다 했습니다.

00:14:09.347 --> 00:14:12.699
그러면 여러분이
혹시 또 불을 놀리지 마시고요.

00:14:12.803 --> 00:14:18.640
미역 데치고 두부 썰어서
데칠 물을 또 올려놓으세요.

00:14:25.003 --> 00:14:27.240
그리고 불은 좀
약하게 켜놓으세요.

00:14:27.384 --> 00:14:33.768
지금 할 게 많이 있는데 그래도
살짝 이렇게 켜놓으시고요.

00:14:35.093 --> 00:14:42.287
그리고 어묵은 그냥 써는 것보다
약간 물결모양으로.

00:14:44.533 --> 00:14:53.065
우리 저번에 문어초회처럼
이렇게 해서 빗살모양이 나오게.

00:14:53.565 --> 00:14:58.355
파도타기처럼
이렇게 넣어주시고

00:14:58.491 --> 00:15:03.319
다시
그러면 이런 모양이 나옵니다.

00:15:03.452 --> 00:15:06.421
이렇게.
모양이 이렇게 해서

00:15:06.517 --> 00:15:11.228
제가 준비를 해 놓겠습니다.

00:15:14.142 --> 00:15:21.109
지금 표고.
표고는 여기다가 열십자 모양.

00:15:29.158 --> 00:15:33.523
저번에 우리
도미술찜에서도 했었죠.

00:15:41.315 --> 00:15:43.224
조금 안 예쁘게 나왔네요.

00:15:43.359 --> 00:15:49.341
너무 크게 제가 좀 잘라볼게요.
표고, 이렇게 해서

00:15:50.146 --> 00:15:57.558
모양 내서 준비해 주시고요.
그리고 팽이도

00:15:57.942 --> 00:16:01.976
이렇게 조금 잘라서.

00:16:04.287 --> 00:16:08.242
밑에 기둥 잘라주시고요.

00:16:11.480 --> 00:16:16.978
그리고 대파도 여러분이

00:16:17.132 --> 00:16:22.288
어슷 썰어서 준비해 놓을게요.

00:16:28.594 --> 00:16:33.269
지금 배추말이를 하겠습니다.
아까 제가 데쳐놓은 거.

00:16:33.375 --> 00:16:41.997
이렇게 해서 준비해 주시고요.
그리고 또 물기 좀 짜주시고.

00:16:47.221 --> 00:16:52.852
배추는 80g 정도라 배추 크기에 따라서
2장 줄 수도 있고

00:16:52.938 --> 00:16:56.894
1장 줄 수도 있어요.
그래서 여러분이 배추를 보면

00:16:56.979 --> 00:17:00.340
이렇게 됐을 때 너무 두꺼우면
겉에 부분 받은 사람들은

00:17:00.411 --> 00:17:05.409
여기를 저며내주시고요.
살짝 두꺼우면 제가 좀 자를게요.

00:17:16.297 --> 00:17:18.398
앞사귀하고 반대쪽으로

00:17:18.425 --> 00:17:22.344
이렇게 힘이 있게끔 이렇게 해서.
저번에도 우리가

00:17:22.488 --> 00:17:27.701
도미술찜에서도 해 보셨죠.
해 보셨으니까.

00:17:28.229 --> 00:17:31.043
이렇게 해서 여기 쓱갓.

00:17:31.100 --> 00:17:35.132
지금 줄기가
요즘 쓱갓이 뻗뻗해요.

00:17:35.247 --> 00:17:37.061
그래서 제가 앞만
이렇게 떼볼게요.

00:17:37.167 --> 00:17:43.255
그런데 줄기가 부드러우면
줄기 부분도 같이 넣으셔도 돼요.

00:18:03.396 --> 00:18:09.636
이렇게 말아주시는데.
다시 김발로.

00:18:24.866 --> 00:18:29.765
썰어주시면 됩니다.
썰어줘서.

00:18:53.439 --> 00:18:55.474
개수는 상관 없습니다.

00:18:55.572 --> 00:18:57.952
여러분이 이따 담으실 때
해 주시고.

00:18:58.057 --> 00:19:03.251
제가 아까 두부 해 놨던 거 있죠.

00:19:03.365 --> 00:19:04.365
해 주시고요.

00:19:04.392 --> 00:19:07.890
오징어 데쳐놓은 거
준비가 됐고요.

00:19:07.949 --> 00:19:12.486
그리고 죽순 제가 빗살모양으로
만들어 놓은 거 있고요.

00:19:12.538 --> 00:19:20.957
지금 새우 껍질.
꼬리하고 머리 살리셔도 됩니다.

00:19:21.031 --> 00:19:27.744
한마디쯤 남겨주시고요.
이렇게 껍질채 삶아줘야

00:19:27.840 --> 00:19:31.920
이렇게 색상이 예쁩니다.
그리고 살이 단단하지 않고요.

00:19:32.026 --> 00:19:35.405
이렇게 해서 준비가 됐고
이거 머리도 살려도

00:19:35.405 --> 00:19:39.029
상관 없으니까
수염이 길면 살짝 잘라주세요.

00:19:39.173 --> 00:19:45.424
잘라줘서 준비해 주시고
그리고 아까 조개 준비해 놓고요.

00:19:45.509 --> 00:19:51.154
어묵 이렇게 빗살모양 나오게
해 놓은 거 있고요.

00:19:51.953 --> 00:19:55.442
이렇게 해서 지금 표고도
이쪽에 옮겨주시고요.

00:19:55.532 --> 00:20:03.856
무는 은행잎 모양인데
한 번만 여기를 V자로 파셔서.

00:20:06.539 --> 00:20:09.801
여러분이 이것을
살짝 굴려주세요.

00:20:09.898 --> 00:20:14.352
굴려서 많이 이렇게 해 줘야
홍이 보이죠.

00:20:14.457 --> 00:20:20.967
그래서 다시 이쪽에서,
반대쪽에서 이렇게 해 주시고요.

00:20:21.034 --> 00:20:23.885
그리고 이 모서리

살짝 다듬어주고요.

00:20:23.964 --> 00:20:27.418
썰어주시면 이렇게
은행잎 모양이죠.

00:20:27.504 --> 00:20:32.571
두 번 넣는 사람,
한 번 넣는 사람 관계는 없습니다.

00:20:33.241 --> 00:20:39.353
한 0.5 정도 이렇게.

00:20:41.913 --> 00:20:45.873
그리고 불편하면
이것을 살짝 잘라도 되고

00:20:45.941 --> 00:20:49.829
잘라서 이렇게
모양을 잡으셔도 됩니다.

00:20:50.693 --> 00:20:54.609
그래서 저번에
저희가 매번 한 거죠.

00:20:54.715 --> 00:20:58.872
이렇게 매화꽃 모양 내는 거.

00:20:58.929 --> 00:21:03.863
오각형 먼저 항상 만들라고 했죠.
오각형 만들어서

00:21:03.915 --> 00:21:11.645
이런 식으로 변이 비슷하게 가게.
먼저 오각형 만든 다음에

00:21:11.693 --> 00:21:15.974
이 사이사이에다가
V자 파서 모양 잡아주고

00:21:16.061 --> 00:21:20.380
그 다음에 이제 입체감 있게
한 3분의 2 정도 세워서

00:21:20.458 --> 00:21:24.106
하시라고 했었죠.
여러분 도미냄비나 도미숯찜에서

00:21:24.156 --> 00:21:27.734
매화꽃 오리는 거
보시면 될 것 같습니다.

00:21:27.847 --> 00:21:31.488
저는 이렇게 만들어 놨습니다.
만들어 놓고요.

00:21:31.526 --> 00:21:34.599
그 다음에 이제
여기 아까 닭고기 삶아놓은 것도

00:21:34.674 --> 00:21:38.937
적당한 크기로 썰어보겠습니다.

00:21:45.149 --> 00:21:48.740
3쪽 정도만.
닭고기 썰은 것도

00:21:48.807 --> 00:21:52.964

이렇게 준비가 됐습니다.
그래서 냄비에다가

00:21:53.046 --> 00:21:56.420
끓여담을 거거든요.
모듬냄비에 들어가는

00:21:56.505 --> 00:22:01.092
달걀 깨서 수란을 해 보겠습니다.

00:22:13.174 --> 00:22:17.811
소금 약간 넣어서 풀어주세요.

00:22:49.759 --> 00:22:53.800
물은 한 70도, 80도 정도
온도라고 생각하시면 되고요.

00:22:53.877 --> 00:22:58.571
뜨거운 물에다가
지금은 없어졌지만

00:22:58.648 --> 00:23:02.847
수란이라는 게 있었거든요.
물 속에서 직접 달걀을

00:23:02.925 --> 00:23:04.922
익히는 겁니다.
익혀주는 거니까

00:23:04.949 --> 00:23:14.089
소금 약간 넣어주고요.
애를 너무 뜨겁지 않게

00:23:14.123 --> 00:23:20.696
제가 살짝 손을 넣어볼 정도인데.
살짝 풀게요.

00:23:20.723 --> 00:23:25.311
만지면 자꾸 풀어지니까
만지지 마시고요.

00:23:25.398 --> 00:23:32.013
부슬부슬해지니까.
살짝 떠오르죠.

00:23:48.450 --> 00:23:51.320
거의 다 익었네요.

00:23:53.558 --> 00:23:56.014
그래서 익었습니다.
그러면 체에

00:23:56.092 --> 00:23:59.845
제가 물을 좀 받칠게요.

00:24:18.022 --> 00:24:27.642
그리고 김발에다가 이렇게.
이렇게 해서 모양을 잡아주세요.

00:24:27.737 --> 00:24:34.553
둥글둥글하게.
그리고 지금 살짝 말아놓겠습니다.

00:24:35.292 --> 00:24:40.314
물기도 좀 빠지게 이렇게 해서.

00:24:40.966 --> 00:24:46.006
약간 높이가 한

2.5 정도 나와야 하거든요.

00:24:47.610 --> 00:24:53.600
준비해 주시고요.
이제 일본된장할게요.

00:24:54.368 --> 00:24:58.554
냄비에다가 물 올려서
미역도 데쳐야 하고

00:24:58.640 --> 00:25:03.555
두부도 데쳐야 합니다.
그래서 제가 지금 불 올려놓고

00:25:03.651 --> 00:25:07.597
두부 썰어볼게요.
두부는 사방 1cm 정도.

00:25:07.695 --> 00:25:13.271
주사위 모양이라고 생각하시면
되겠습니다.

00:25:15.152 --> 00:25:18.108
한 1cm 정도.

00:25:32.757 --> 00:25:37.314
여기에서 반을
자르면 될 것 같습니다.

00:25:38.297 --> 00:25:42.809
다시 1cm 정도로.

00:25:56.434 --> 00:26:00.734
너무 크지 않게.
미역은 데쳐서 쓸 거고요.

00:26:00.811 --> 00:26:04.843
실파 송송 썰어주고요.

00:26:40.844 --> 00:26:47.793
파 이렇게 실파 송송
썰어놨습니다.

00:26:55.689 --> 00:26:58.014
그리고 두부가 깨질 것 같으면

00:26:58.109 --> 00:27:03.062
체에다 받쳐서
살짝 넣으셔도 됩니다.

00:27:03.715 --> 00:27:07.785
소금 약간 넣어주고요.
두부 또 흑시

00:27:07.812 --> 00:27:13.075
부스러질 수 있으니까
체에 받쳐서 살짝 한번 삶으세요.

00:27:15.960 --> 00:27:21.466
삶아줬고요.
그리고 미역도 데쳐서.

00:27:27.184 --> 00:27:32.012
살짝 데친 것을
찬물에다가 건져주시고.

00:27:52.593 --> 00:27:54.469
그리고 완성그릇에다가

00:27:54.553 --> 00:27:59.342
담아볼 건데
지금 아까 다시 우리가

00:27:59.448 --> 00:28:01.108
다식물 빼놓은 거 있었잖아요.

00:28:01.176 --> 00:28:06.945
가다랑어 국물 빼놓은 거를
1컵 정도 올려놓으세요.

00:28:07.174 --> 00:28:10.831
그래서 아까
가다랑어 국물 빼놓은 거 1컵 정도.

00:28:10.903 --> 00:28:20.226
1컵 반 정도 할게요.
이따가 된장 풀 겁니다.

00:28:20.321 --> 00:28:27.271
아예 이제 일본 미소를
된장국을 완성 그릇에다가

00:28:27.298 --> 00:28:29.606
담아볼게요.

00:28:52.883 --> 00:28:56.906
이렇게 담아주시고

00:28:58.827 --> 00:29:06.016
그리고 두부 아까 삶아놓은
두부도 올리겠습니다.

00:29:08.581 --> 00:29:14.100
미역도 너무 크지 않게
좀 잘라서

00:29:14.196 --> 00:29:16.540
지금 제가 1컵 반 정도
들어갔거든요.

00:29:16.635 --> 00:29:19.361
다식물이 1컵 반 정도
들어갔는데

00:29:19.485 --> 00:29:22.625
이제 아예 푸셔서 하셔도
상관 없습니다.

00:29:22.702 --> 00:29:28.970
미소는 그렇게 짜지 않아요.
짜지 않은데 1큰 술 정도,

00:29:29.067 --> 00:29:33.465
40g 정도면
거의 3큰 술 정도 되는데.

00:29:33.522 --> 00:29:37.054
1컵에 약간 삼삼하면
1큰 술이고요.

00:29:37.169 --> 00:29:41.383
그렇지 않으면
약간 간이 센 듯하면

00:29:41.471 --> 00:29:43.208
1큰 술 반 정도.

00:29:43.284 --> 00:29:46.164
그래서 지금
제가 1컵 반이거든요.

00:29:46.222 --> 00:29:52.701
꺾아서 1큰 술 반 정도
잡으시면 되겠습니다.

00:29:52.819 --> 00:29:57.463
육수는 그릇에 따라서
1컵 정도밖에 안 들어가요.

00:29:57.578 --> 00:30:00.861
그런데 얼마를 내라
이런 말은 없습니다.

00:30:00.973 --> 00:30:06.095
그래서 여러분이 편하게
색이 너무 진하거나

00:30:06.238 --> 00:30:09.109
너무 연하지 않게 해 주시고요.

00:30:09.276 --> 00:30:13.265
이거는 팔팔 끓여서
100도로 끓여서 담는 게 아니라

00:30:13.342 --> 00:30:16.960
원래 일본미소는
한 70도 정도에서

00:30:17.064 --> 00:30:21.227
따끈할 정도로 해서
제시한다고 보면 되겠습니다.

00:30:21.300 --> 00:30:27.723
지금 이렇게 제가 1컵 정도.
지금 내는 그릇에 따라서

00:30:27.809 --> 00:30:31.707
1컵이 더 들어갈 수도 있고
1컵 반이 들어갈 수도 있는데

00:30:31.774 --> 00:30:33.879
부어보겠습니다.

00:30:39.444 --> 00:30:41.038
이렇게 해 주셨고요.

00:30:41.143 --> 00:30:43.966
여기에다가 아까
쏟아놓은 파 있죠.

00:30:44.062 --> 00:30:50.091
파 좀 넣어주시고요.
그리고 마지막에 이 미소는

00:30:50.187 --> 00:30:52.106
그렇게 크게 뭐가 없어요.

00:30:52.165 --> 00:30:56.955
그리고 꼭 산초가루 올리셔야 돼요.
산초 빼먹지 마시고요.

00:30:57.041 --> 00:31:00.151
살짝 부려서
뿌린 거 보이셔야 돼요.

06_(일식)모듬냄비,된장국

00:31:00.267 --> 00:31:04.337
이렇게 해서 지금 됐습니다.

00:31:06.839 --> 00:31:10.260
산초가루 이렇게 해서
미소는 완성이 됐고요.

00:31:10.260 --> 00:31:14.421
모듬냄비를 제가 한번
담아보겠습니다.

00:31:14.547 --> 00:31:18.994
제시하는 냄비에다가 지금

00:31:19.021 --> 00:31:23.167
아까 준비한 거를
다 담으시면 되겠습니다.

00:31:26.328 --> 00:31:30.409
지금 차례대로 고기 종류, 생선.

00:31:34.806 --> 00:31:37.196
두부도 넣어주고요.

00:31:47.142 --> 00:31:49.110
표고도 넣어주시고

00:31:49.494 --> 00:31:54.044
다 골고루.
새우 이렇게 해서

00:31:54.121 --> 00:31:56.962
한쪽 준비해 주시고요.

00:32:01.971 --> 00:32:05.974
아까 모양 낸.

00:32:14.503 --> 00:32:17.253
칼집 낸 오징어.

00:32:21.682 --> 00:32:33.550
아까 파도 한쪽에다가
배추, 숙갓 넣어서 말아놓은 거.

00:32:42.820 --> 00:32:46.459
아까 달걀 수란한 겁니다.

00:32:48.033 --> 00:32:57.362
애도 잘라서
여러분 이것도 편한 대로 써세요.

00:33:12.012 --> 00:33:14.382
이렇게 해서 준비가 됐고요.

00:33:14.469 --> 00:33:19.182
그 다음에 이제
재료를 여러분이

00:33:19.249 --> 00:33:20.767
잘 챙기셔야 돼요.

00:33:20.872 --> 00:33:25.193
매화 올리고요.
팽이버섯.

00:33:29.656 --> 00:33:35.878
어떤 위치든지

이렇게 해 주시고

00:33:35.878 --> 00:33:39.211
이렇게 해서 다시 물에다 올리겠습니다.

00:33:39.327 --> 00:33:44.174
올려주고 가쓰오부시 국물에다가
간장 색깔 냈고요.

00:33:44.260 --> 00:33:46.219
지금 소금 약간 간 맞췄고요.

00:33:46.313 --> 00:33:49.214
청주 1큰 술 넣었고요.
그래서 이것을 부어서

00:33:49.313 --> 00:33:52.997
끓이겠습니다.

00:33:59.647 --> 00:34:04.615
국물은 이 정도 잡아주고요.
불 켜게요.

00:34:07.582 --> 00:34:09.892
그래서 아까
썩갠 쪽대기 남긴 거

00:34:09.919 --> 00:34:16.657
이렇게 올려주세요.
올려줘서 여러분이 살짝 하고

00:34:17.867 --> 00:34:20.660
너무 썩갠이 살아있으면

00:34:20.727 --> 00:34:23.434
뜨거운 물 살짝 끼얹으세요.

00:34:23.461 --> 00:34:28.235
뜨거운 물 살짝
끼얹어주면 되고요.

00:34:31.524 --> 00:34:34.492
이렇게 해서 지금

00:34:35.172 --> 00:34:45.414
모듬냄비하고
일식된장국하고 완성이 됐습니다.

00:34:49.081 --> 00:34:50.487
수고하셨습니다.