WEBVTT

00:00:08.833 --> 00:00:14.178
이번 시간에는 문어초회하고
도미 맑은국입니다.

00:00:14.278 --> 00:00:21.270
그래서 여러분이 시험장에서 주는
실기 시험 기준 시험지가 있거든요.

00:00:21.370 --> 00:00:24.736
그거를 보시고, 재료 확인 한번 하세요.

00:00:24.836 --> 00:00:31.749
그래서 오늘 문어초회에는 문어, 보통
시험장에서는 문어 삶은 거를 겨의 많이 줍니다.

00:00:31.849 --> 00:00:36.789
그래서 문어 삶은 거,
그리고 오늘 곰부다시 내는 다시마,

00:00:36.889 --> 00:00:39.418
미역, 오이, 레몬이 있고요.

00:00:39.518 --> 00:00:45.546
오늘 문어초회에는 도사스라 그래서
삼배초를 끼얹어 낼 거고요.

00:00:45.646 --> 00:00:53.177
그리고 도미 맑은국은 오늘 도미 한 마리가
제시되는데 사실은 머리만 씁니다, 머리만.

00:00:53.277 --> 00:00:57.488
그래서 제가 도미 머리
손질하는 거 보여줄 거고요.

00:00:57.588 --> 00:01:02.977
오늘 마찬가지로 가스오부시가 없는
다시마만 우려내는 곰부다시거든요.

00:01:03.077 --> 00:01:08.347
그거 하고 이렇게 해서 재료가
다 있는지 먼저 확인해주시고,

00:01:08.447 --> 00:01:14.115
오늘 먼저 뭐를 할 건지 항상, 우리가
하는 거는 다싯물 내는 거잖아요?

00:01:14.215 --> 00:01:18.413
그런데 오늘 마른 미역이 있어서
제가 물을 좀 따뜻하게 데워서

00:01:18.513 --> 00:01:26.111
빨리 미역을 좀 불릴게요.
그래서 지금 냄비에 물 올려주시고요.

00:01:36.362 --> 00:01:40.939
조금 따뜻한 물에 미역.

00:01:43.086 --> 00:01:49.924
불려주시고, 물이 조금 데워지는 동안에
여러분이 다싯물 낼 수 있게,

00:01:50.024 --> 00:01:56.015
다시마도 깨끗한 면보로
한번 닦아놔 주시고요.

00:01:56.115 --> 00:02:01.457

오늘 두 개 다 곰부다시만
내는 국물이 있기 때문에

00:02:01.557 --> 00:02:06.298
한 번에 같이 하셔도 괜찮습니다.
두 가지를 따로따로 할 필요 없고요.

00:02:06.398 --> 00:02:10.169
이렇게 지금 하는 동안에
물이 잠깐 따뜻해졌어요.

00:02:10.269 --> 00:02:14.124
그럼 미역을 좀 불릴게요.

00:02:15.965 --> 00:02:20.978
끓는 물은 아니에요. 미지근한 물인데,
빨리 불려지라는 거뿐이에요.

00:02:21.078 --> 00:02:24.411
찬물로 불려줘도 어느
정도 불려줄 수는 있는데

00:02:24.511 --> 00:02:27.775
상황에 따라서 여러분이 이렇게 해주시고요.

00:02:27.875 --> 00:02:32.172
그리고 제가 오늘 다싯물을
이제 한 번에 하기 위해서

00:02:32.272 --> 00:02:36.283
우리가 문어초회에는 다싯물이
얼마 안 들어가는데,

00:02:36.383 --> 00:02:42.935
여기에 좀 들어가죠? 국물 양이
있어서 한 세 컵 정도 잡을게요.

00:02:47.319 --> 00:02:55.667
세 컵 정도 잡아주시고 아까 다시마 면보로
깨끗이 닦아 놓은 거 넣어주시고요.

00:02:56.985 --> 00:03:02.613
그리고 이제 자바라를 하기 위해서
오이부터 좀 절여 놓을게요.

00:03:02.713 --> 00:03:07.278
오이 깨끗이 소금을 이용해서
여러분이 깔끔하게,

00:03:07.378 --> 00:03:13.144
이렇게 안에 있는 이물질까지 다 제거가
되면 깨끗이 한번 씻어주시고요.

00:03:13.244 --> 00:03:18.645
그리고 나서 이 겉에 있는 돌기,
까막까막한 돌기가 없게 끔

00:03:18.745 --> 00:03:24.553
칼을 수평으로 해서 되도록이면
껍질에 상처가 너무 많이 나지 않게,

00:03:24.653 --> 00:03:29.817
이렇게 까만 부분만 제거해주세요.

00:03:35.708 --> 00:03:38.924
그래서 이런 식으로.

00:03:39.024 --> 00:03:43.351

여러분이 칼이 밑에까지 칼이
다 나가버리면 오이가 잘라지겠죠?

00:03:43.451 --> 00:03:46.692
그래서 어떤 사람들은
이렇게 놓고도 하시고요.

00:03:46.792 --> 00:03:50.748
이렇게 놓고, 밑에까지 닿지 않게.
그래서 잘라주는 경우도 있고.

00:03:50.848 --> 00:03:54.807
또 아닌 경우에는 이제
칼을 이렇게 한쪽만 닿게.

00:03:54.907 --> 00:03:57.933
이렇게 해서 사선으로 자르는
경우도 있고 그런데.

00:03:58.033 --> 00:04:02.346
보통 하시는 분들은 굳이 그렇게
안 해도 나중에 이렇게 칼을 댈 때

00:04:02.446 --> 00:04:06.948
여기만 닿고 이쪽에는 안 닿게 자르시면
완전히 잘라지지는 않습니다.

00:04:07.048 --> 00:04:12.147
잠깐 이렇게 제가 하기 전에
또 다시마 육수가 다 된 것 같습니다.

00:04:12.247 --> 00:04:14.450
그래서 불 꺼주시고요.

00:04:14.550 --> 00:04:17.693
다시 면보에 좀 받치겠습니다.

00:04:17.793 --> 00:04:23.768
가스오부시가 안 들어가서 굳이 면보에
안 받쳐도 상관은 없어요, 그래도.

00:04:23.868 --> 00:04:28.403
그래서 지금 제가 곰부다시기 때문에
한 번에 냈는데

00:04:28.503 --> 00:04:35.989
오늘 다시마, 도미 머리 맑은국에 다시마
들어가니까 버리시면 안 됩니다.

00:04:36.089 --> 00:04:40.107
건져 놓으시고요.
이렇게 받쳐주시고요.

00:04:47.002 --> 00:04:53.037
그리고 이제 여러분이 다싯물 이렇게
꺼내 놓고 또 여기에서 이제,

00:04:53.137 --> 00:04:57.880
오이 써는 동안에 우리가 오늘 써는
모양은 자바라라는 모양을 썰을 건데요.

00:04:57.980 --> 00:05:04.008
냄비에 또 물 좀 올려놓으세요.
이따가 도미도 머리 데치고 이래야 하거든요.

00:05:04.108 --> 00:05:10.276
그래서 불이 좀 놀고 있으니까
물 좀 올려서 이렇게 담아주시고요.

00:05:13.792 --> 00:05:18.032
물을 좀 따뜻하게 키워 놓으세요.

00:05:20.845 --> 00:05:22.258
닫으시고.

00:05:22.358 --> 00:05:24.456
오이 썰어보겠습니다.

00:05:24.556 --> 00:05:29.488
사선으로 약간 길게 잡아주고,
밑에는 닿지 않게.

00:05:29.588 --> 00:05:34.191
위에만 제가 이렇게 해서 썰고 있습니다.

00:05:34.291 --> 00:05:42.068
써는 방법은 제가 똑같다고 그랬죠?
저번에 해삼초회하고.

00:05:53.034 --> 00:05:55.932
이거를 한번 돌립니다, 반대로.

00:05:56.032 --> 00:06:01.850
반대로 해서 마찬가지로 아까
써는 방법하고 똑같이.

00:06:01.950 --> 00:06:04.344
끝에는 잘라버리셔도 되고요.

00:06:04.444 --> 00:06:08.606
이쪽도 잘라버리셔도 됩니다.

00:06:09.737 --> 00:06:15.252
그리고 나서 소금을 넣어서 절입니다.

00:06:15.352 --> 00:06:21.607
조금 칼집 사이에 이렇게 해서 얹어서.

00:06:28.551 --> 00:06:32.416
이거를 아까 물 데운 거 있잖아요.
그거 살짝만 좀 뿌리겠습니다.

00:06:32.516 --> 00:06:38.987
뿌려 놓으면 좀 빨리 절여지겠죠?
살짝 이렇게 해서.

00:06:39.087 --> 00:06:45.164
뜨거운 물 넣어서 절이라는 건 아니니까,
혹시 여러분 또 실수하지만 않으면 됩니다.

00:06:45.264 --> 00:06:48.327
저는 그냥 미지근한 물 넣는 것처럼
해서 넣은 거지.

00:06:48.427 --> 00:06:51.322
혹시라도 끓는 거 이렇게 갖다
넣는 거 보면은 안 돼요.

00:06:51.422 --> 00:06:57.647
그래서 이렇게 해서 제가
자바라 만들어 놨습니다.

00:06:57.747 --> 00:07:03.771
지금 만약에 여러분이 혹시라도
문어가 안 삶아진 거 나왔을 때는

00:07:03.871 --> 00:07:07.027
이렇게 아까 제가 물 올려놨었잖아요?

00:07:07.127 --> 00:07:14.886
물 올려놓은 데에 다시 물 넣어주고,
여기에 원래 간장을 좀 색을 냅니다.

00:07:14.986 --> 00:07:20.873
간장을 좀 약간 진한 듯한 색깔이
나오게, 간장 색깔을 넣어주고요.

00:07:20.973 --> 00:07:25.938
여기에 식초 1큰 술 정도 넣어주고요.

00:07:26.038 --> 00:07:29.078
그리고 청주.

00:07:29.827 --> 00:07:32.928
청주 넣어서 이렇게 해서 여기에서.

00:07:33.028 --> 00:07:37.473
이제 양이 적으니까 잠깐
익을 정도로만 삶아주는데,

00:07:37.573 --> 00:07:43.331
그래도 혹시 여러분이 만약에
삶아지지 않은 게 나왔을 때는

00:07:43.431 --> 00:07:48.583
소금을 이용해서 이 빨 쪽에 있는 것도
깔끔히 이렇게 다 씻어주세요.

00:07:48.683 --> 00:07:50.564
그래서 꺼뭇꺼뭇한 거
묻어 있으면 안 되겠죠?

00:07:50.664 --> 00:07:53.025
그러면 손질 안 된 거로 들어갑니다.

00:07:53.125 --> 00:07:58.075
그래서 깨끗이 이렇게 씻어주고 나서
이거 소금을 이용해서 씻어주고,

00:07:58.175 --> 00:08:01.612
한번 씻어서 이 물에 삶아주셔야 돼요.

00:08:01.712 --> 00:08:03.941
제가 그거는 하는 과정은 보여드릴게요.

00:08:04.041 --> 00:08:10.228
하는 과정은 삶는 과정,
제가 이렇게 해서 삶을 거예요.

00:08:10.328 --> 00:08:16.103
그러면 문어에 있는 그런 고유한 맛을
그대로 유지시켜줄 수 있습니다.

00:08:16.203 --> 00:08:19.755
저렇게 맹물에 삶는 거보다.

00:08:19.855 --> 00:08:22.335
그래서 꺼낼게요.

00:08:22.435 --> 00:08:27.821
한번 익혔던 거를 보여주는 거니까,
지금 제가 오래 넣어 놓을 수가 없습니다.

00:08:27.921 --> 00:08:31.852

만약에 익히지 않은 거 나왔을 때는
5분 이상 더 삶아주시고,

00:08:31.952 --> 00:08:36.774
혹시라도 잘 모르겠다 그러면 한번 살짝
만져보셔서 말랑말랑 해져야 돼요.

00:08:36.874 --> 00:08:39.177
그렇게 막 단단하게 익을 정도는
아니거든요.

00:08:39.277 --> 00:08:41.239
그래서 이렇게 준비해주시고요.

00:08:41.339 --> 00:08:45.703
지금 두 가지를 제가 동시에
하는 이유는 여러분이 시험장에서

00:08:45.803 --> 00:08:49.371
불을 어떻게 써야, 시간 내에 낼 수 있나,
그런 거를 하기 때문에

00:08:49.471 --> 00:08:52.127
지금 두 가지, 이거 하다가
이거 하다가 이렇게 하고 있는데

00:08:52.227 --> 00:08:55.652
지금 보니까 제가 이렇게
접시에 죽순이 보이거든요.

00:08:55.752 --> 00:09:01.680
죽순도 또 삶아야 돼요. 그래서
삶았던, 문어 삶았던 물을 버리시고

00:09:01.780 --> 00:09:04.954
다시 물을 조금 올려놔서
또 죽순도 삶으세요.

00:09:05.054 --> 00:09:08.849
두 가지 여러분이 머릿속에
동시에, 내가 어떤 거를 할 건지

00:09:08.949 --> 00:09:10.755
머리에 그려가면서 하셔야 합니다.

00:09:10.855 --> 00:09:12.875
그래서 제가 물을 좀 버릴게요.

00:09:12.975 --> 00:09:21.087
지금 그래서 이렇게, 문어 살짝 제가
여러분한테 삶는 과정 보여준 거거든요.

00:09:21.187 --> 00:09:25.973
접시에 놓고요, 다시 물을 올려서
제가 죽순을 좀 삶을 겁니다.

00:09:26.073 --> 00:09:31.875
죽순은 여러분이 씻어줄 때 이 안에
하얀 부분 있으면 다 이렇게 제거하세요.

00:09:31.975 --> 00:09:37.770
제거하셔서 다시 물을 올리겠습니다.

00:09:38.705 --> 00:09:45.311
물은 적게 잡아도 되겠죠?
그거 삶을 정도니까.

00:09:49.446 --> 00:09:54.012

이렇게 해서 여기에 물 끓으면
살짝 데쳐낼 거거든요.

00:09:54.112 --> 00:09:58.207
그리고 이제 지금 여러분이
도미 손질을 할 건데,

00:09:58.307 --> 00:10:02.587
도미 손질을 먼저 할 건지 아니면 문어를
아예 그냥 썰어놔도 상관없습니다.

00:10:02.687 --> 00:10:04.244
문어가 식었으니까.

00:10:04.344 --> 00:10:10.095
그래서 제가 문어를 이렇게 잡아주고,
이 안에 있는 이 껍질은 좀 벗길 겁니다.

00:10:10.195 --> 00:10:12.048
이 색깔은 그대로 놓고요.

00:10:12.148 --> 00:10:15.037
그래서 이렇게 살짝 칼집을 넣어주세요.

00:10:15.137 --> 00:10:17.361
살짝 이렇게 칼집을 넣어주시고요.

00:10:17.461 --> 00:10:24.611
반대쪽에도 칼집을 넣어주셔서
여기에 있는 껍질을 제거할 겁니다.

00:10:24.711 --> 00:10:31.009
살살살, 한 번에 포를
떠 내도 상관없는데.

00:10:35.823 --> 00:10:41.809
이렇게 해서 양쪽 다.

00:10:45.240 --> 00:10:49.997
그래서 껍질이 이렇게 벗겨지죠?
이렇게 벗겨지면.

00:10:52.768 --> 00:10:55.684
다시.

00:11:03.437 --> 00:11:06.466
그리고 반대쪽에도.

00:11:06.566 --> 00:11:09.126
제가 아까 여기 칼집 넣어놨었으니까.

00:11:09.226 --> 00:11:11.824
제가 아까 익은 거를 조금 다시 한 번,

00:11:11.924 --> 00:11:17.517
여러분한테 삶는 거를 보여줬더니
껍질 부분이 약간 녹았어요.

00:11:29.917 --> 00:11:34.030
죽순 삶겠습니다.

00:11:34.130 --> 00:11:38.574
오래 안 삶아도 괜찮아요.
이거 통조림이라.

00:11:39.475 --> 00:11:45.769
이렇게 해서 죽순 삶아서, 지금 삶아졌네요.
제가 꺼내 놓을게요.

00:11:45.869 --> 00:11:47.425
그래서 준비해주시고.

00:11:47.525 --> 00:11:54.963
그다음에 이제 다시 여러분이
물을 올려놓으세요.

00:11:55.063 --> 00:12:00.702
이따가 도미 머리 또 데칠 거니까.

00:12:11.149 --> 00:12:15.812
도미 머리도 데치고, 지금 제가
보니까 미역이 좀 빠졌네요?

00:12:15.912 --> 00:12:21.520
미역 먼저 데쳐 놓을게요.
그래서 이거는 좀 여러분이 빡빡 잘 씻어서

00:12:21.620 --> 00:12:26.576
체에 한번 받쳐 놨다가
소금물에 넣어서 데칠 겁니다.

00:12:26.676 --> 00:12:30.438
지금 문어를 제가 양쪽으로
껍질을 다 벗기고요.

00:12:30.538 --> 00:12:32.038
이 부분만 남겼습니다.

00:12:32.138 --> 00:12:35.897
그래서 이제 문어 써는 방법은
물결 모양이라 그랬거든요.

00:12:35.997 --> 00:12:41.032
그래서 한번 꺾어주고,
한번 이렇게 해서 파도 타는 것처럼

00:12:41.132 --> 00:12:46.239
여러분이 이런 모양으로
해주시면 될 것 같습니다.

00:12:46.339 --> 00:12:49.698
들어갈 때는 상관없지만 한번 이렇게 해서.

00:12:49.798 --> 00:12:52.396
파도 타는 것처럼.

00:12:52.496 --> 00:12:55.422
물결 모양이라 그래요.

00:12:59.390 --> 00:13:02.439
이렇게 해서 하나 됐고요.

00:13:02.539 --> 00:13:05.329
이거 써는 동안에 또 물이 끓고 있네요.

00:13:05.429 --> 00:13:07.469
그래서 미역을 데칠게요.

00:13:07.569 --> 00:13:11.031
지금 물이 끓고 있어서 제가
소금 약간 넣어주고요.

00:13:11.131 --> 00:13:15.370
그리고 미역을 파랗게 데치겠습니다.

00:13:20.007 --> 00:13:25.234

찬물에 바로 건져주세요, 찬물로.

00:13:33.759 --> 00:13:39.983
그래서 이렇게 파랗게 좀 식혀서
제가 물을 좀 뺄게요.

00:13:40.083 --> 00:13:42.828
불 좀 꺼주시고요.

00:13:42.928 --> 00:13:48.546
다시 이제 물을 버리고,
다시 또 쓸 일이 있겠죠?

00:13:48.646 --> 00:13:53.709
이따가 머리 데칠 거,
그래서 물을 다시 좀 부어 놓으세요.

00:13:53.809 --> 00:13:58.010
문어초회에 들어가는 거는
거의 다 완성이 됐고요.

00:13:58.110 --> 00:14:03.365
이따 말아서 완성을 하는데
지금 제가 아예 썰어 놓은 거.

00:14:03.465 --> 00:14:04.879
이렇고 준비가 됐고요.

00:14:04.979 --> 00:14:09.787
그리고 이거, 아까 자바라 만들어
놓은 거 물에 좀 씻었습니다.

00:14:09.887 --> 00:14:13.631
너무 짜니까 좀 씻었고,
물기를 좀 제거해주세요.

00:14:13.731 --> 00:14:16.927
물기 조금 제거해서.

00:14:18.495 --> 00:14:24.134
해주셔서 크기는 한 2Cm
정도입니다, 한 2Cm 정도.

00:14:24.234 --> 00:14:27.590
그렇죠? 이렇게 한 2, 3Cm 정도로.

00:14:30.484 --> 00:14:37.455
그래서 이따가 모양 잡아서
이렇게 예쁘게 놓을 겁니다.

00:14:42.892 --> 00:14:45.985
조금 높아서 제가 좀 더 썰을 게요.

00:14:46.085 --> 00:14:48.573
완성 접시에.

00:14:52.170 --> 00:14:58.733
지금 미역을 조금 큰 거를
골라서 바닥에 좀 깔아주세요.

00:14:58.833 --> 00:15:01.939
그래서 말아줄 거거든요.

00:15:02.039 --> 00:15:08.720
조금 큰 거를 이용해서 펴주시고.

00:15:08.820 --> 00:15:13.977
넓은 거를 밑에 바닥에 깔아주시고요.

00:15:16.683 --> 00:15:20.842
제가 보니까 이거 넓은 게 옆에 있네요.
이거를 밑에 깔을게요.

00:15:24.176 --> 00:15:29.110
이거를 이렇게 좀 돌돌돌
마는데 물기를 빼기 위해서

00:15:29.210 --> 00:15:32.552
제가 김발에 놨거든요.
이렇게 해서 말아주세요.

00:15:32.652 --> 00:15:35.184
그래서 다시.

00:15:36.065 --> 00:15:41.377
좀 불편하면 그냥 이렇게 해서 이렇게.

00:15:43.357 --> 00:15:47.576
물기를 좀 뺄 겁니다.

00:15:54.520 --> 00:15:57.590
이렇게 해서 준비가 됐습니다.

00:15:57.690 --> 00:16:00.012
김발 빼주시고요.

00:16:00.112 --> 00:16:04.094
이따 모양 잡을 건데,
아예 그냥 제가 썰어 놓을게요.

00:16:04.194 --> 00:16:06.135
이렇게 해서.

00:16:09.136 --> 00:16:12.444
약간 지그재그로, 어떻게
썰어도 상관은 없는데.

00:16:12.544 --> 00:16:15.531
모양을 좀 이렇게 해서.

00:16:19.348 --> 00:16:23.696
완성 접시에 이따 세팅할게요.

00:16:26.380 --> 00:16:31.766
문어초회에 들어갈 거, 아예 이거
도사스 만들어놓고 시작할게요.

00:16:31.866 --> 00:16:43.297
다싯물 3큰 술 정도에 간장 하나,
설탕 2분의 1 큰술 정도 넣어주시고요.

00:16:43.397 --> 00:16:46.330
그리고 식초 하나.

00:16:48.681 --> 00:16:53.647
그래서 아직 끼얹지는 마시고 이렇게
준비만 해놓으세요, 옆에.

00:16:53.747 --> 00:16:57.415
나갈 때는 또 잊어버릴 수가
있으니까 이렇게 해주시고.

00:16:57.515 --> 00:17:02.604
제가 지금부터는 도미를
손질하겠습니다, 도미.

00:17:02.704 --> 00:17:07.440
지금 도미는 그때그때 여러분이
상황에 따라서 크기는 다릅니다.

00:17:07.540 --> 00:17:09.556
도미가 좀 클 수도 있고, 작을 수도 있고.

00:17:09.656 --> 00:17:13.078
그런데 제일 먼저 할 게 여러분이,
비닐 제거하는 거거든요.

00:17:13.178 --> 00:17:17.936
그래서 여러분이 비닐 제거하는
기구를 갖고 가서 하셔도 되고,

00:17:18.036 --> 00:17:22.450
아니면 이렇게 꼬리 쪽에서 머리 쪽으로
이렇게 비닐을 제거하셔도 되는데

00:17:22.550 --> 00:17:26.892
정 힘들면 또 이렇게
체 위에 이거를 올려놓고,

00:17:26.992 --> 00:17:31.686
키친타월 같은 거, 이런 면보 같은 거
올려놓고 약간 뜨거운 물 살짝 끼얹었다가

00:17:31.786 --> 00:17:35.433
비닐을 제거해주면 비닐이
좀 부드럽게 잘 벗겨집니다.

00:17:35.533 --> 00:17:39.767
그런데 되도록이면 그 비닐 제거하는 거를
들고 가셔도 괜찮고요.

00:17:39.867 --> 00:17:45.052
그래서 지금 오늘 도미조림,
저는 다 이렇게 비닐 제거했습니다.

00:17:45.152 --> 00:17:50.461
제거했으면 이 부분도 한번
나중에 손질해도 되고 지금 손질해도 되는데,

00:17:50.561 --> 00:17:54.668
이 아가미 쪽으로 해서 오늘 머리도
반을 가르라고 되어 있고요.

00:17:54.768 --> 00:17:58.160
몸통도 이제 반을 갈라서
한 쪽은 뼈가 붙어 있고,

00:17:58.260 --> 00:18:01.628
한 쪽은 뼈가 있는 상태,
그리고 꼬리 쪽은 가르지 않습니다.

00:18:01.728 --> 00:18:05.158
그래서 여러분이 할 때 이렇게
아가미 쪽을 벌려서,

00:18:05.258 --> 00:18:09.239
나중에 이 아가미 있는 부분 다
내장이랑 잘 제거가 되기 위해서

00:18:09.339 --> 00:18:13.977
칼을 여기에 이렇게 떼 줍니다.
이 부분, 이렇게 해서.

00:18:14.077 --> 00:18:16.877

끊어주세요, 이 부분을 이렇게 끊어주고.

00:18:16.977 --> 00:18:19.755
다음번에 이쪽에도, 이쪽에서 이렇게.

00:18:19.855 --> 00:18:22.630
반대쪽에서.

00:18:28.226 --> 00:18:33.974
그래야 한 번에 내장이
빠져나오기가 쉽습니다.

00:18:35.567 --> 00:18:38.542
그래서 이런 상태로.

00:18:38.642 --> 00:18:40.716
한번 더 제가 자를게요.

00:18:40.816 --> 00:18:46.130
잘라서 이 부분에서
이제 여러분이 손을 딱 이렇게 쥐세요.

00:18:46.230 --> 00:18:48.811
이렇게 하면 또 다칠 수
있으니까 딱 쥐어 주고.

00:18:48.911 --> 00:18:56.569
이쪽에서 이제 아가미 있는
쪽에서 꽁지 있는 부분까지.

00:18:56.669 --> 00:19:02.347
이렇게 해서 계속 힘들면 칼을 이렇게
한번 직각으로 넣어보세요, 직각으로.

00:19:02.447 --> 00:19:07.336
넣어보면 또 하기가 편해요, 하기가.

00:19:09.453 --> 00:19:11.017
이렇게 해줬습니다.

00:19:11.117 --> 00:19:16.106
그리고 나서는 이렇게 잡아
뺄 때 이 내장하고 이 아가미가

00:19:16.206 --> 00:19:20.501
같이 빠져나올 수 있게
한 번에 이렇게 해서.

00:19:20.601 --> 00:19:25.130
이렇게 지금 쫙 빠져나오죠?
이런 부분.

00:19:28.554 --> 00:19:31.569
그리고 한 번 씻어주세요, 안에.

00:19:31.669 --> 00:19:33.408
그래서 이렇게 해서 씻었습니다.

00:19:33.508 --> 00:19:36.608
이따 한번 소금 뿌렸다가
한번 또 끓는 물 데칠 때

00:19:36.708 --> 00:19:41.451
그때 빠져나오지 않은 것 또 빼면
되니까 여러분이 좀 이 상태에서,

00:19:41.551 --> 00:19:44.034
이렇게 다 내장이 빠졌죠?

00:19:44.134 --> 00:19:48.206
그러면 이제 지금 지느러미
이런 부분도 좀 정리하세요.

00:19:48.306 --> 00:19:56.124
정리를 이 끝에 모양이 이렇게
삼각이니까 여러분이 삼각으로 잘라서.

00:19:59.798 --> 00:20:01.628
해주시고.

00:20:01.728 --> 00:20:06.712
다시 이런 부분도 잘라내시고요.

00:20:06.812 --> 00:20:10.319
너무 기다라니까.

00:20:13.041 --> 00:20:15.472
그래서 이 부분도.

00:20:16.863 --> 00:20:21.769
도미가 좀 크면 이렇게
자르기가 좀 불편해요.

00:20:24.655 --> 00:20:29.551
해주시고 이것도 좀, 너무 긴 거는.

00:20:40.351 --> 00:20:45.296
조금 억세서 자르기가,
도미가 전체적으로 비닐도 억세고,

00:20:45.396 --> 00:20:51.335
다 억셉니다, 이런 거가.
손 조심하시고요.

00:20:51.435 --> 00:20:54.718
그리고 이제 제가 이렇게 토막을 칠게요.

00:20:54.818 --> 00:20:56.504
토막을 이런 식으로.

00:20:56.604 --> 00:21:02.471
그래서 도미가 크면 네 토막도 할 수 있고,
아니면 세 토막 할 수도 있는데.

00:21:10.127 --> 00:21:11.896
하나 이렇게 해주시고요.

00:21:11.996 --> 00:21:13.880
그다음에 다시, 이 부분도.

00:21:13.980 --> 00:21:16.659
어떤 경우는 이렇게 이렇게 해서
네 토막을 내는데.

00:21:16.759 --> 00:21:21.483
저는 이거를 세 토막만 하겠습니다.

00:21:26.086 --> 00:21:27.841
그래서 준비해주고요.

00:21:27.941 --> 00:21:33.124
만약에 이제 이 꼬리 부분 쪽은
이렇게 약간 칼집을 넣어서.

00:21:33.224 --> 00:21:35.448
이렇게 해서 준비해주시고.

00:21:35.548 --> 00:21:39.601
이쪽 가운데 부분, 가운데 부분은.

00:21:45.478 --> 00:21:51.025
조림이니까 이제 여러분이 지금
뼈는 한쪽에는 붙어있습니다.

00:21:51.125 --> 00:21:56.053
한쪽만 이렇게 잘라주시고.

00:21:56.153 --> 00:22:01.179
이 막은 좀 지저분한 거는 살짝 꺾으세요.

00:22:08.191 --> 00:22:10.851
이 부분, 이 뼈는 그대로.

00:22:10.951 --> 00:22:13.707
좀 지저분한 부분은.

00:22:14.748 --> 00:22:17.310
이렇게 해서 준비해주시고.

00:22:17.410 --> 00:22:20.490
그다음에 이제 여러분이
이 머리 부분, 그렇죠?

00:22:20.590 --> 00:22:23.971
이 머리 부분은 지금
좀 자르기가 많이 힘든데,

00:22:24.071 --> 00:22:26.846
이렇게 아가미 쪽을 이렇게 벌려보세요.

00:22:26.946 --> 00:22:32.148
벌려보셔서, 이렇게 벌려보면
이 부분이 가운데 부분이 있어요.

00:22:32.248 --> 00:22:36.417
이빨 중앙 사이에, 중앙 사이
여기에 칼을 넣어 주는데,

00:22:36.517 --> 00:22:41.165
여러분이 혹시라도 위험하면 이거를
이렇게 행주 같은 거를 감싸세요.

00:22:41.265 --> 00:22:45.707
감싸서 이렇게 해서
이 아가미에 손을 한번 해주시고.

00:22:45.807 --> 00:22:51.542
이거 가운데 부분에 넣어서, 지금
이 부분까지는 칼이 잘 들어가요.

00:22:51.642 --> 00:22:54.879
그 나머지가 좀 문제인데.

00:22:57.166 --> 00:23:01.801
그래서 지금 그다음에는 이렇게 해서.

00:23:01.901 --> 00:23:06.063
이렇게 해서 잘라졌습니다.

00:23:06.163 --> 00:23:10.229
그래서 다시 이렇게 해서 이쪽에도.

00:23:13.963 --> 00:23:18.349
이렇게 해서 반을, 혹시 또 안 빠진 게

있으면 물에 다시 한 번 씻어주세요.

00:23:18.449 --> 00:23:21.056
이런 부분.

00:23:22.754 --> 00:23:25.837
이렇게 해서 도미 머리를 한번 씻었어요.

00:23:25.937 --> 00:23:29.946
한번 씻어주시고요. 이제 다시
이렇게 두 쪽이 나왔어요.

00:23:30.046 --> 00:23:36.348
이제 지금 일식에서는 도미 조림이나
도미 냄비나 도미 머리 맑은국이나

00:23:36.448 --> 00:23:40.931
도미 조림이나 머리는 기본적으로
다 갈라야 합니다, 반을.

00:23:41.031 --> 00:23:47.643
다 갈라야 하니까 이렇게 해서 지금
도미 조림에 대한 손질이 끝났습니다.

00:23:47.743 --> 00:23:49.737
그래서 도미 머리를 이렇게
손질을 했습니다.

00:23:49.837 --> 00:23:53.180
소금을 좀 뿌려 놓으세요, 소금.

00:23:53.280 --> 00:23:55.642
이 안쪽에.

00:23:57.776 --> 00:24:00.479
살짝 뿌려 놓고.

00:24:00.579 --> 00:24:04.735
그리고 물 냄비에 켜 놓을게요.

00:24:05.635 --> 00:24:09.630
해 놓고 이제 여기에 또 들어갈 거.

00:24:10.850 --> 00:24:14.688
도미 머리 맑은 게 들어갈 거거든요.

00:24:14.788 --> 00:24:21.201
그래서 다시마 아까 불려 놓은 거
한 장 살짝 넣어주세요.

00:24:24.850 --> 00:24:28.356
그래서 준비해주시고요.

00:24:28.456 --> 00:24:34.342
그리고 죽순 아까 삶아 놓은 거.

00:24:35.669 --> 00:24:41.780
그냥 이렇게 다 띄어서 해도 되고
이렇게 빗살 모양으로 이런 식으로.

00:24:43.666 --> 00:24:48.421
그래서 이렇게 잡아주셔도 됩니다.

00:24:52.597 --> 00:24:56.087
그래서 준비해주시고.

00:24:56.187 --> 00:25:00.810
그리고 여러분이 다시 오리발.

00:25:07.110 --> 00:25:09.635
오리발 오리는 거는 이렇게 하셔도 되고,

00:25:09.735 --> 00:25:15.360
그냥 살짝 포 떠서 여러분이
모양을 만드셔도 됩니다.

00:25:20.367 --> 00:25:26.198
다시 한 번 이렇게 V자로 한번
파주시고요, 이런 식으로.

00:25:36.677 --> 00:25:41.965
그래서 이런 모양으로 약간 다듬어주세요.

00:25:42.065 --> 00:25:44.945
이렇게 해서.

00:25:47.245 --> 00:25:53.819
오리발 만들어주시고
그다음에 대파 채요, 채.

00:25:53.919 --> 00:25:58.209
대파 채는 한 3Cm
정도 채치셔도 됩니다.

00:25:58.309 --> 00:26:01.180
이렇게 해서 안에 빼주시고요.

00:26:08.177 --> 00:26:12.907
채쳐지지 않는 부분이거든요,
이 부분은 빼주시고.

00:26:13.007 --> 00:26:16.063
이렇게 해서.

00:26:40.834 --> 00:26:47.626
이렇게 해서 해주셔도 되고요.
이렇게 접어서 채치셔도 됩니다.

00:26:47.726 --> 00:26:52.125
접어서 살짝, 접어서.
이런 모양으로.

00:26:52.225 --> 00:26:56.401
그러면 채치기가 좀 편해요,
이거는 더.

00:27:07.450 --> 00:27:12.910
물에 한번 넣었다 뺄게요, 살짝.

00:27:13.010 --> 00:27:17.925
물에 안 넣어도 되는데 이렇게 붙어있는 게
살살 좀 풀어지게 하는 거예요.

00:27:18.025 --> 00:27:22.359
살짝 붙어 있는 게.

00:27:24.712 --> 00:27:28.545
담가놓지는 마시고요.

00:27:35.321 --> 00:27:42.457
지금 물이 끓으니까 도미 머리를
살짝 넣어서 데치겠습니다.

00:27:45.971 --> 00:27:48.011
꺼낼게요.

00:27:48.111 --> 00:27:52.134
불 꺼주시고요.

00:28:08.277 --> 00:28:11.827
이렇게 됐습니다.

00:28:11.927 --> 00:28:16.374
혹시 살짝 데쳐지면서,
나머지 이렇게 데쳐보면요.

00:28:16.474 --> 00:28:20.970
비닐이, 아까 비닐 잘못 벗겨진 게
이때 또 벗겨집니다.

00:28:21.070 --> 00:28:22.739
이렇게 살살, 껍질에 상처 나지 않게.

00:28:22.839 --> 00:28:26.941
지금 이게 비닐이거든요.
머리 부분은 또 잘 안 벗겨져서.

00:28:27.041 --> 00:28:31.186
이렇게 뜨거운 물에 살짝 끼얹어 주면
이게 또 잘 벗겨지니까

00:28:31.286 --> 00:28:33.989
여러분이 혹시 한번 이렇게 긁어보세요.

00:28:34.089 --> 00:28:39.824
비닐 제거 한 거를 굉장히
중요시 생각합니다.

00:28:39.924 --> 00:28:43.688
이 부분 살짝.

00:28:45.256 --> 00:28:46.449
이렇게 됐습니다.

00:28:46.549 --> 00:28:49.757
그러면 도미 머리 맑은 국을 하겠습니다.

00:28:49.857 --> 00:28:53.136
지금 한 컵 정도.

00:28:54.862 --> 00:28:57.100
한 컵 정도 넣어주시고요.

00:28:57.200 --> 00:29:05.190
그리고 살짝 켜면서 이제
도미 머리 들어갑니다.

00:29:07.425 --> 00:29:12.977
그리고 여기에 간장은 색깔만 살짝 내세요.

00:29:13.077 --> 00:29:19.553
간장 색깔은 한, 두 방울
정도만 넣어주시고요.

00:29:21.049 --> 00:29:26.349
넣어주시고 그리고 여기에
소금 좀 넣어주시고요.

00:29:27.377 --> 00:29:30.157
소금 넣어주시고요.

00:29:30.257 --> 00:29:34.255
청주입니다, 청주도.

00:29:37.202 --> 00:29:44.240
이제 여기서 살짝만 끓여서
그래서 이제 완성 접시에 담겠습니다.

00:29:46.989 --> 00:29:50.633
머리 놓으시고.

00:29:51.544 --> 00:29:54.618
그다음에 여기에.

00:29:56.687 --> 00:30:04.394
살짝 익어서 되게 조심스럽게
올리셔야 돼요, 살이 부들부들해서.

00:30:09.534 --> 00:30:14.490
해주시고, 지금 이제
죽순 아까 해 놓은 거.

00:30:14.590 --> 00:30:20.050
조금 양이 많아서 제가
한 3개 정도만 넣을게요.

00:30:30.026 --> 00:30:32.889
살려주시고.

00:30:34.926 --> 00:30:41.216
그리고 아까 다시마 썰어
놓은 거 밑에 넣을게요.

00:30:55.058 --> 00:30:58.701
그리고 파채.

00:31:11.943 --> 00:31:16.846
그리고 살짝 끓인 거.

00:31:16.946 --> 00:31:20.985
혹시 이제 푸하면 한번
면보에 걸러서 넣으세요.

00:31:21.085 --> 00:31:26.701
그리고 이렇게 해서
한쪽 면에 부어보겠습니다.

00:31:30.869 --> 00:31:32.188
넣어주시고요.

00:31:32.288 --> 00:31:36.627
그리고 마지막에 잊어버리지
마시고, 오리발 띠우세요.

00:31:44.291 --> 00:31:48.032
이렇게 해서 도미 맑은국은 완성이 됐고요.

00:31:48.132 --> 00:31:51.900
아까 우리 문어 해 놓은 거
담아보겠습니다.

00:31:52.000 --> 00:31:57.589
제가 완성 접시에는 안 담았었죠?
이렇게 모양 잡아 놓은 거.

00:31:57.689 --> 00:32:02.068
그리고 다시 이것도.

00:32:18.008 --> 00:32:23.305
미역말이 해 놓은 거.

00:32:29.689 --> 00:32:37.037

그리고 이렇게 해서 문어 썰어 놓은 거.

00:32:57.564 --> 00:33:01.890
해주시고 아까 레몬.

00:33:02.895 --> 00:33:08.586
레몬 슬라이스해주시고.

00:33:08.686 --> 00:33:13.315
양 끝 살짝 조금 잘라주시고요.

00:33:15.083 --> 00:33:17.680
한번 다듬어주시고.

00:33:17.780 --> 00:33:24.659
그리고 나서 올려주세요.

00:33:31.730 --> 00:33:40.963
해주시고 그리고 아까 만들어 놓은
도사스 끼얹겠습니다.

00:33:42.362 --> 00:33:45.147
이거는 나가기 직전에 끼얹으세요.

00:33:45.247 --> 00:33:48.864
나가기 직전에 살짝.

00:34:00.130 --> 00:34:07.663
이렇게 해서 두 가지가 완성이 됐습니다.

00:34:15.131 --> 00:34:20.383
이렇게 해서 문어초회하고
도미머리 맑은국이 끝났습니다.

00:34:20.483 --> 00:34:21.693
수고하셨습니다.