WEBVTT

00:00:09.633 --> 00:00:14.241
이번 시간에는 달걀말이
구이와 삼치 소금구이입니다.

00:00:14.341 --> 00:00:17.272
지금 여러분, 재료는 뭐 간단하죠?

00:00:17.372 --> 00:00:22.700
달걀말이는 지금 육수, 다시마하고
가쓰오부시 육수 꺼낼 거고요.

00:00:22.800 --> 00:00:28.062
지금 이거는 무즙, 간장하고
무즙 곁들여내라고 그랬고요.

00:00:28.162 --> 00:00:30.611
그리고 달걀 지금 6개입니다.

00:00:30.711 --> 00:00:34.290
그리고 이거는 깻잎입니다.

00:00:34.390 --> 00:00:38.520
차조기 잎 대신에 저희가
이제 시험장에서도 마찬가지고

00:00:38.620 --> 00:00:41.620
깻잎으로 대체 가능하다고
그랬습니다.

00:00:41.720 --> 00:00:45.064
먼저 그냥 깻잎은 제가
물에다 담가놨습니다.

00:00:45.164 --> 00:00:52.050
그리고 여기 삼치 소금구이는
삼치와 무 꽃 만드는 무하고

00:00:52.150 --> 00:00:53.391
우엉조림 있습니다.

00:00:53.491 --> 00:00:58.630
우엉조림 들어갈 우엉하고
이거 네모 다시마 있습니다.

00:00:58.730 --> 00:01:01.517
그래서 삼치에는 지금
다시마 육수.

00:01:01.617 --> 00:01:02.652
다시마만 내고요.

00:01:02.752 --> 00:01:06.026
달걀말이에는 다시마하고
가쓰오부시를 내서

00:01:06.126 --> 00:01:08.526
가쓰오부시 국물을 빼겠습니다.

00:01:08.626 --> 00:01:12.095
지금 이제 여러분이 매번
하는 거 국물 다싯물부터

00:01:12.195 --> 00:01:15.007
만드는 것부터 시작하겠습니다.

00:01:15.938 --> 00:01:22.583

그래서 지금 보면 삼치 소금구이에
들어갈 육수는 한 컵이면 충분합니다.

00:01:22.683 --> 00:01:26.386
우엉 조릴 때 쓸 건데 그때
한 반 컵 정도 필요하거든요.

00:01:26.486 --> 00:01:33.298
이렇게 해서 준비해주시고 다시마
깨끗한 면포로 닦아주시고

00:01:36.418 --> 00:01:38.711
그래서 살짝.

00:01:38.811 --> 00:01:42.607
원래를 곰보다시마 다싯물
내는 것은 제가 저번 시간에도

00:01:42.707 --> 00:01:48.719
설명한 것처럼 원래 다시마만
뺄 때는 찬물에 하루 정도

00:01:48.819 --> 00:01:52.040
이렇게 우려놨다가
끓기 직전에 꺼내지만

00:01:52.140 --> 00:01:57.277
저희는 바로 찬물로 하기 때문에
살짝만 끓이면 되겠습니다.

00:01:57.377 --> 00:02:00.696
그리고 달걀말이 하기
전에 삼치에다

00:02:00.796 --> 00:02:05.294
제가 소금 이렇게 한번
간을 좀 해놓겠습니다.

00:02:05.394 --> 00:02:09.486
삼치는 이제 시험장에서 긴 거
한 마리 줄 수도 있겠지만

00:02:09.586 --> 00:02:13.117
시험장마다 또 이렇게 가운데
토막을 주는 경우도 있습니다.

00:02:13.217 --> 00:02:17.728
그래서 이거를 한번 세 장 뜨기
하는 것처럼 뜨시면 됩니다.

00:02:17.828 --> 00:02:19.534
이 부분 한번 잘라주세요.

00:02:19.634 --> 00:02:22.272
이 부분 한번 잘라주시고

00:02:22.372 --> 00:02:26.877
다시 이쪽 잘라주시고요.

00:02:26.977 --> 00:02:30.461
혹시 내장이 보이면 빼주시고요.

00:02:33.530 --> 00:02:41.593
삼치 손질하는 동안에 지금 삼치 다시마
우릴 다시마 육수가 다 됐습니다.

00:02:41.693 --> 00:02:44.343
그러면 건져주시고요.

00:02:44.443 --> 00:02:48.583
이거는 가쓰오부시가 들어가지
않아서 좀 깨끗하거든요.

00:02:48.683 --> 00:02:52.348
건져놓으시고,
국물 따로 받아주시고요.

00:02:56.488 --> 00:03:00.801
그리고 달걀말이에 들어갈
것도 마찬가지로

00:03:00.901 --> 00:03:04.982
여기에 한두 세 스푼씩
들어가니까 많이 안 해도 됩니다.

00:03:07.128 --> 00:03:11.839
다시마 닦아놓은 다시마 넣어주시고요.

00:03:11.939 --> 00:03:15.482
잠깐 익히겠습니다.

00:03:17.299 --> 00:03:19.557
이렇게 지금 내장 빼주시고요.

00:03:19.657 --> 00:03:21.563
내장은 이따 또 제거해도 됩니다.

00:03:21.663 --> 00:03:25.332
하다가 지금 다시 육수가
지금 끓고 있습니다.

00:03:25.432 --> 00:03:27.540
불 꺼주시고요.

00:03:27.640 --> 00:03:34.183
그리고 가쓰오부시 담가서
한 5분 정도 있겠습니다.

00:03:34.283 --> 00:03:35.772
해주시고요.

00:03:35.872 --> 00:03:38.524
다시 지금 세 장 뜨기.

00:03:38.624 --> 00:03:43.991
삼치 주어지는 게 160g이니까
반 토막을 줄 수도 있겠지만

00:03:44.091 --> 00:03:48.327
여러분이 한식에서처럼
마찬가지로 생선전 같은 경우는

00:03:48.427 --> 00:03:50.192
다 세 장 뜨기 하죠?

00:03:53.375 --> 00:03:55.179
이렇게 해서 한 장.

00:03:55.279 --> 00:03:56.324
이게 한 장입니다.

00:03:56.424 --> 00:03:58.099
한 장 떠주시고요.

00:04:06.450 --> 00:04:08.323
그리고 뼈.

00:04:20.414 --> 00:04:22.779
불편하면 다시 엎어놓고.

00:04:26.681 --> 00:04:28.957
조금 많이 미끄러워서요.

00:04:29.891 --> 00:04:33.657
이렇게 해서 한 장, 두 장,
세 장입니다.

00:04:33.757 --> 00:04:37.177
그래서 세 장 뜨기라는 말을 합니다.

00:04:37.277 --> 00:04:42.113
이제 이렇게 한 5분 정도
지났으니까 아까 가쓰오부시

00:04:42.213 --> 00:04:46.552
가다랑어 국물 체에 받치겠습니다.

00:04:55.445 --> 00:04:57.188
준비해주시고요.

00:04:57.288 --> 00:05:01.975
이거는 이따 달걀말이에
들어갈 거고요.

00:05:02.075 --> 00:05:05.623
아까 이거는 삼치에
들어갈 겁니다.

00:05:05.723 --> 00:05:11.186
그리고 지금 세 장 뜨기 해놓은
거에서 이런 내장 부분 사이.

00:05:11.286 --> 00:05:13.883
가장자리가 약간 지저분하거든요.

00:05:13.983 --> 00:05:15.676
이런 가시.

00:05:15.776 --> 00:05:17.869
손질을 좀 하세요.

00:05:19.699 --> 00:05:22.087
좀 깔끔하게.

00:05:22.187 --> 00:05:27.891
그래서 아니면 이제 이런 경우는
소금물에 한 번 씻으셔도 됩니다.

00:05:31.356 --> 00:05:32.443
해주시고.

00:05:32.543 --> 00:05:34.160
다시 이쪽에도.

00:05:39.208 --> 00:05:44.373
혹시 이런 부분 뼈가 있을 수
있으니까 깔끔하게 손질하세요.

00:05:45.162 --> 00:05:47.571
그리고 이 부분도.

00:06:01.433 --> 00:06:07.022
뒤쪽에 이렇게 칼집을 넣어주는데 여러
방면에서 열십자를 넣으셔도 되고

00:06:07.122 --> 00:06:11.228
한 번 이렇게 해서 다시 한번
이렇게 해주셔도 됩니다.

00:06:11.328 --> 00:06:13.150
그리고 다시.

00:06:18.570 --> 00:06:20.348
이렇게 해서 해주고.

00:06:20.448 --> 00:06:22.938
소금에다 절여놓겠습니다.

00:06:44.730 --> 00:06:47.270
그리고 소금구이에 들어가는 우엉.

00:06:47.370 --> 00:06:50.757
우엉 여러분이 손질할 때는 지금

00:06:51.895 --> 00:06:53.394
칼로 하지 마시고요.

00:06:53.494 --> 00:06:57.319
칼 등으로 이렇게 긁으면
긁어집니다, 깔끔하게.

00:07:01.736 --> 00:07:05.346
깔끔하게 껍질을 다 제거해주시고요.

00:07:05.446 --> 00:07:09.515
이제 잘라줄 건데, 이렇게 해서.

00:07:16.653 --> 00:07:24.083
4등분 정도 하셔서 가장자리
조금 모서리 있는 부분

00:07:24.183 --> 00:07:27.665
이런 거 제거해주세요, 이렇게 해서.

00:07:27.765 --> 00:07:30.180
약간 굴려주세요, 살짝.

00:07:30.280 --> 00:07:40.069
그리고 갈변현상을 방지하기 위해서
지금 약간 식초물에 담가놓을 겁니다.

00:07:44.923 --> 00:07:50.758
해주시고 가장자리 모서리
부분 살짝 굴려주세요, 이렇게.

00:07:53.291 --> 00:07:54.497
해주시고.

00:07:56.108 --> 00:08:00.691
그래서 식초물에 이렇게 담가놨습니다.

00:08:00.791 --> 00:08:04.293
그리고 이제 무꽃 만드는 거거든요.

00:08:04.393 --> 00:08:08.195
무꽃은 사방 한 2cm 정도, 사방.

00:08:12.038 --> 00:08:13.709
다시.

00:08:23.190 --> 00:08:25.212
끝에까지 가지 마시고요.

00:08:25.312 --> 00:08:29.600
자잘하게 이렇게 해서
국화꽃처럼 만들 거거든요.

00:08:38.067 --> 00:08:41.179
가로세로로 칼집 들어가면 됩니다.

00:08:41.279 --> 00:08:42.712
가로세로로.

00:08:42.812 --> 00:08:48.333
끝에 이렇게 해주다가 마무리 부분 닿지
않는 부분 이렇게 잘라주세요, 조금.

00:08:50.139 --> 00:08:52.028
그리고 다시 이쪽으로.

00:08:54.084 --> 00:08:55.792
살짝 잘라내 주시고요.

00:08:55.892 --> 00:08:57.535
평평하게.

00:09:00.505 --> 00:09:02.013
이렇게 됐습니다.

00:09:02.113 --> 00:09:05.822
그리고 얘를 소금에
살짝 절일 겁니다.

00:09:09.930 --> 00:09:14.806
무 한 거에다 소금 살짝
뿌려놨다가 이따 한번 씻어서

00:09:14.906 --> 00:09:19.235
다시 촛물에다, 담금초에다
담가놓을 겁니다.

00:09:19.335 --> 00:09:26.737
그리고 이제 우엉을 먼저 조리는데
달걀말이 할 거 준비하는 동안에

00:09:26.837 --> 00:09:29.620
우엉 조릴게요.

00:09:29.720 --> 00:09:35.522
우엉을 먼저 팬에 조려보겠습니다.

00:09:35.622 --> 00:09:38.812
빼서 물기 제거해주시고요.

00:09:52.104 --> 00:09:54.504
기름 살짝 둘러주고.

00:10:15.324 --> 00:10:21.618
냄비에 다시 조리기 위해서는
너무 넓은 팬에 조려지면

00:10:21.718 --> 00:10:25.848
양념이 팬에 다 스며들기 때문에
한쪽으로 이렇게 옮겨주고요.

00:10:25.948 --> 00:10:31.657
이제 조릴 물을 좀
양념장을 만들겠습니다.

00:10:32.584 --> 00:10:35.193

아까 빼놓은 다싯물이거든요.

00:10:35.293 --> 00:10:39.524
다싯물 반 컵 정도에 반 컵.

00:10:45.130 --> 00:10:47.440
간장 한 큰술 넣어주고요.

00:10:49.879 --> 00:10:52.571
설탕 하나 넣어주고요.

00:10:55.779 --> 00:11:02.129
그리고 술을 이렇게 넣어주시고요.

00:11:02.902 --> 00:11:06.422
여러분이 이렇게 조리다가
색깔이 좀 연할 것 같으면

00:11:06.522 --> 00:11:08.137
간장 좀 더 넣어도 괜찮아요.

00:11:08.237 --> 00:11:10.328
윤기 나게 설탕 좀 더 넣어도 되고요.

00:11:10.428 --> 00:11:13.113
이걸 공식적으로 외워서 하는 것보다

00:11:13.213 --> 00:11:17.140
자연스럽게 조리면서 여러분이
혹시라도 색이 덜 나오면

00:11:17.240 --> 00:11:20.168
좀 색깔 더 넣으셔도 돼요,
자연스럽게.

00:11:20.268 --> 00:11:22.996
그런데 불에 있는 거는
가끔 여러분이 보세요.

00:11:23.096 --> 00:11:28.683
그리고 아까 우리가 무꽃
만들었던 거

00:11:28.783 --> 00:11:33.096
아까 제가 소금에 절인 거를
물에 이렇게 한번 씻어왔습니다.

00:11:33.196 --> 00:11:37.713
씻어와서 얘를 담금초에
또 담가놓겠습니다.

00:11:37.813 --> 00:11:43.171
무 국화꽃 담글 담금초를
좀 만들겠습니다.

00:11:43.271 --> 00:11:49.638
물 두 개 정도에다 설탕
하나 넣어주시고요.

00:11:51.961 --> 00:11:55.847
그리고 소금 약간 넣어주시고

00:11:56.578 --> 00:11:59.808
그리고 식초 두 개요.

00:12:03.495 --> 00:12:06.044
해서 잘 녹이세요.

00:12:06.144 --> 00:12:12.579
녹여주시고 이거를 칼집 낸 쪽을 이렇게
뒤집어서 이렇게 담가놓겠습니다.

00:12:13.150 --> 00:12:17.934
그리고 우엉은 조리는 거는
여러분이 수시로 이렇게 보세요.

00:12:18.034 --> 00:12:21.291
불은 좀 약불에서 조리세요,
은근하게.

00:12:21.391 --> 00:12:26.123
졸여주시고 그다음에 제가
달걀말이 할 거를 깨보겠습니다.

00:12:44.836 --> 00:12:46.709
해주시고요.

00:12:52.883 --> 00:12:57.129
이거는 조금 이따가 제가 풀어서
할 동안 이것부터 해놓을게요.

00:12:57.229 --> 00:12:58.101
무즙.

00:12:58.201 --> 00:13:01.996
무즙 우리 달걀말이 구이에
간장하고 무즙 나가는 거 있죠?

00:13:02.096 --> 00:13:06.214
그래서 이제 제가 강판에 갈아서

00:13:06.314 --> 00:13:09.697
이 껍질 부분은 제거를 할게요.

00:13:13.482 --> 00:13:17.189
무 겉껍질 제거해주시고요.

00:13:17.289 --> 00:13:21.484
그리고 이걸 강판에 갈겠습니다.

00:13:23.321 --> 00:13:26.601
무즙을 강판에 간 겁니다.

00:13:26.701 --> 00:13:29.129
갈아서 체에 받쳐주시고요.

00:13:40.900 --> 00:13:43.278
꼭 짜주세요.

00:13:50.607 --> 00:13:53.814
이렇게 모양을 좀 잡아주셔서.

00:13:57.746 --> 00:14:02.985
간장 물이 자연스럽게 제가 여기에
미리 이렇게 간장을 해놨거든요.

00:14:03.085 --> 00:14:07.776
간장을 해주면 이 무가 이 물이
꼭 짠 상태에서 넣으시면

00:14:07.876 --> 00:14:10.323
자연스럽게 스며듭니다.

00:14:10.423 --> 00:14:13.679
그래서 무에 간장 물만 들면 돼요.

00:14:13.779 --> 00:14:16.952
그래서 이렇게 해서
준비해주시고요.

00:14:17.052 --> 00:14:19.862
그래서 지금 우엉이 잘 조려졌네요.

00:14:19.962 --> 00:14:22.067
그래서 제가 꺼내놓을게요.

00:14:22.167 --> 00:14:28.337
그리고 바로 달걀말이 할 수 있게
네모난 팬을 좀 올려주세요.

00:14:28.437 --> 00:14:30.648
팬도 달궈지게요.

00:14:32.818 --> 00:14:40.347
이따가 제시할 때는 이 양 끝에다
깨, 하얀 깨를 좀 무칠 거거든요.

00:14:40.447 --> 00:14:44.001
그래서 우선은 이렇게 준비해주세요.

00:14:48.183 --> 00:14:55.218
이거 아까 삼치구이에
나갈 무국화꽃이거든요.

00:14:55.318 --> 00:14:57.977
그래서 담금초에서 빼주시고요.

00:14:58.077 --> 00:15:00.881
이따가 여기에 레몬.

00:15:03.073 --> 00:15:09.338
레몬이 이렇게 크면 좋지만
작으면 이렇게 해주고 나서

00:15:09.438 --> 00:15:14.466
가장자리 좀 잘라낼 거잖아요.

00:15:14.566 --> 00:15:18.273
이 껍질 사용해서 예쁘게
노랗게 올리셔도 돼요.

00:15:18.373 --> 00:15:21.236
껍질 사용하셔서 이렇게 잘라주시고

00:15:21.336 --> 00:15:23.447
이쪽 끝 잘라주시고.

00:15:23.547 --> 00:15:28.883
그러고 나서 이 부분 살짝 좀
깔끔하게 정리해서 준비해주시고요.

00:15:28.983 --> 00:15:31.451
이 부분 이 끝부분.

00:15:31.551 --> 00:15:37.844
노란 것만 조금 다져서
여기에 좀 올리겠습니다.

00:15:37.944 --> 00:15:44.204
달걀 잘한 거를 먼저 푸세요, 달걀만.

00:15:59.435 --> 00:16:01.221
그래야 이따가 잘 내려가거든요.

00:16:01.321 --> 00:16:03.717
먼저 이렇게 풀어줘야만.

00:16:07.124 --> 00:16:11.230
그리고 아까 만들어놓은
가다랑어 국물 있었죠?

00:16:11.330 --> 00:16:15.693
그거 한 두 스푼 정도 들어갈게요.

00:16:15.793 --> 00:16:20.669
그리고 설탕 한 스푼
정도 들어갈게요.

00:16:20.769 --> 00:16:23.996
그리고 맛술 하나 청주 하나.

00:16:24.096 --> 00:16:26.496
맛술은 미림입니다.

00:16:31.350 --> 00:16:34.580
해주시고 다시 골고루 섞어주세요.

00:16:41.667 --> 00:16:45.708
그리고 다시 체에 한 번
내려주세요, 체에.

00:17:06.232 --> 00:17:09.870
지금 달걀말이 할 겁니다.

00:17:09.970 --> 00:17:11.677
달걀 풀어놓고요.

00:17:11.777 --> 00:17:13.622
팬 좀 잘 달궈주세요.

00:17:13.722 --> 00:17:17.335
기름을 약간 좀 여유 있게
넣어서 끝에까지

00:17:17.435 --> 00:17:21.972
전부 기름이 다 코팅될 때까지
이렇게 해주시고.

00:17:24.412 --> 00:17:27.771
잔여 기름은 따라냅니다.

00:17:34.000 --> 00:17:35.326
살짝.

00:17:38.328 --> 00:17:40.426
살짝 닦아주시고요.

00:17:41.494 --> 00:17:45.630
지금 해보니까 많이
화끈화끈하네요.

00:17:45.730 --> 00:17:50.443
프라이팬이 너무 많이 달궈지면
달걀지단이 많이 기포가 생깁니다.

00:17:50.543 --> 00:17:53.866
그래서 제가 조금만 식혀볼게요.

00:18:03.267 --> 00:18:04.970
그릇째 따라도 되고요.

00:18:05.070 --> 00:18:09.168

여러분이 여기서 이렇게 해서 한
국자 정도 이렇게 넣어보세요.

00:18:09.268 --> 00:18:10.989
넣어봐서.

00:18:13.166 --> 00:18:17.891
70% 정도 익었을 때 너무
완벽하게 익히면 결이 생기겠죠?

00:18:17.991 --> 00:18:21.245
결이 생겨서 조금 셌네요.

00:18:21.345 --> 00:18:24.927
안에 있는 거니까 이렇게 해서.

00:18:25.027 --> 00:18:28.931
다시 뒤쪽으로 밀겠습니다.

00:18:31.578 --> 00:18:33.347
한번 살짝 닦아주고요.

00:18:33.447 --> 00:18:36.828
아까 기름 있었던 부분
다시 한번 닦아주세요.

00:18:43.852 --> 00:18:46.747
나머지 또 한 번.

00:18:52.165 --> 00:18:57.561
나눠서 넣어주면서 이 사이에
경계지지 않게 살짝 미세요.

00:18:57.661 --> 00:19:01.093
이 부분이 잘못하면 경계가
질 수 있거든요.

00:19:01.193 --> 00:19:05.555
기포 올라온 거는 이렇게
한 번씩 눌러서 터뜨려주시고요.

00:19:05.655 --> 00:19:09.590
또 살짝 어느 정도 한 60%나
70% 정도 익으면

00:19:09.690 --> 00:19:13.611
또 한 번 이렇게 해서 뒤집습니다.

00:19:13.711 --> 00:19:16.293
지금 조금 불이 세서.

00:19:24.818 --> 00:19:30.240
이제 주걱이나 이런 거 손을 이용하면
감점 처리한다고 그랬거든요?

00:19:30.340 --> 00:19:32.725
여러분이 조금 연습을 좀 하세요.

00:19:32.825 --> 00:19:37.864
연습하셔서 이렇게 해서
다시 밀어주시고요.

00:19:37.964 --> 00:19:40.352
다시 한번 닦아주고요.

00:19:40.452 --> 00:19:44.781
이렇게 해서 계속 반복해서
두께가 한 2.5cm 정도

00:19:44.881 --> 00:19:48.680
높이가 나올 수 있게
해주시면 됩니다.

00:19:48.780 --> 00:19:50.732
지금 거의 다 끝났습니다.

00:19:50.832 --> 00:19:55.229
좀 네모지게 이렇게 해서
할 때마다 좀 각을 잡아주세요.

00:19:56.187 --> 00:19:58.493
그래서 다 마쳤습니다.

00:19:58.593 --> 00:20:01.851
다시 김발에 내려놓으시고요.

00:20:01.951 --> 00:20:05.480
다시 한번 모양을 잡아주세요.

00:20:07.695 --> 00:20:11.951
이렇게 해서 모양 잠깐만
네모지게 이렇게.

00:20:12.051 --> 00:20:15.974
자체 열로 안에 조금 있었던
것도 다 익을 수 있습니다.

00:20:16.074 --> 00:20:17.682
이렇게 준비해놓으시고요.

00:20:17.782 --> 00:20:20.130
그다음에 이제 삼치구이 하겠습니다.

00:20:20.230 --> 00:20:25.984
소금에 절였던 삼치는 한 번
물에 소금을 한 번 씻어주세요.

00:20:33.795 --> 00:20:36.837
그리고 물기를 좀 제거할 겁니다.

00:20:46.207 --> 00:20:48.829
쇠꼬챙이가 여러분 준비물입니다.

00:20:48.929 --> 00:20:51.403
석쇠에 구우면 감점이라고 그랬어요.

00:20:51.503 --> 00:20:56.218
그래서 쇠꼬챙이를 한 세 개 정도를
이용해서 제가 끼우겠습니다.

00:20:56.318 --> 00:20:58.761
하나는 가운데에 끼워주시고요.

00:20:58.861 --> 00:21:04.822
하나는 또 이렇게 약간 여기 이쪽에서
마주치게 이런 식으로 해줄 거고요.

00:21:04.922 --> 00:21:09.771
그래서 어떤 모양이냐면 이런 모양에
이런 모양, 이렇게 됩니다.

00:21:09.871 --> 00:21:13.464
이런 모양으로 끼운다고
생각하시면 되겠습니다.

00:21:13.564 --> 00:21:15.573

한번 제가 끼워볼 텐데.

00:21:26.597 --> 00:21:28.724
끼워주시고.

00:21:28.824 --> 00:21:31.100
다시 이쪽에서요.

00:21:52.672 --> 00:21:57.491
그래서 이렇게 꼬챙이를 다 끼운
다음에 여기에 소금을 살짝 뿌리세요.

00:21:58.756 --> 00:22:01.813
너무 많이 뿌리면 나중에
구웠을 때 허옇거든요.

00:22:01.913 --> 00:22:06.848
살짝만 이렇게 뿌려서
다시 이제 불을 좀 켜서

00:22:08.509 --> 00:22:12.055
서서히 이쪽으로 와서 굽겠습니다.

00:22:15.436 --> 00:22:17.398
그래서 오그라들 것 같으면 이렇게.

00:22:17.498 --> 00:22:21.768
양쪽 거를 잡아당겨 가면서
이렇게 하면서 구우시면

00:22:21.868 --> 00:22:24.642
앞뒤로 골고루 다 구우세요.

00:22:26.373 --> 00:22:28.373
해주시고요.

00:22:28.473 --> 00:22:33.944
그래서 어느 정도 익으면 이렇게
뒤집어서도 구워주세요.

00:22:40.704 --> 00:22:43.903
이렇게 양쪽으로 생선 살을
잡고 익히고 있으니까

00:22:44.003 --> 00:22:45.549
불 조절 하기가 힘들잖아요.

00:22:45.649 --> 00:22:48.586
그래서 불을 좀 세게 놓고
여러분이 이거를 높낮이로 위,

00:22:48.686 --> 00:22:51.573
아래로 해가면서 자연스럽게
익혀주시고요.

00:22:51.673 --> 00:22:55.919
지금 이렇게 보면 생선의 기름,
어유가 이렇게 흘러나왔거든요.

00:22:56.019 --> 00:22:58.219
그러면 여기서 한 80%
정도 익은 겁니다.

00:22:58.319 --> 00:23:00.180
거의 다 익었다고 볼 수 있죠.

00:23:00.280 --> 00:23:05.713
그래서 한 번만 더 뒤집고

익히고 나서 마무리 짓겠습니다.

00:23:15.745 --> 00:23:18.547
이렇게 해서 끝내겠습니다.

00:23:18.647 --> 00:23:21.782
살살, 꼬치 살살살 돌려서 빼세요.

00:23:21.882 --> 00:23:25.296
그래도 혹시 살이 익으면서
달라붙을 수도 있거든요.

00:23:25.396 --> 00:23:27.768
이렇게 해서 하나 빼주시고요.

00:23:27.868 --> 00:23:31.804
다시 끼운 순서대로 빼주시고

00:23:33.560 --> 00:23:35.574
그래서 이렇게.

00:23:35.674 --> 00:23:37.034
이렇게 해서 준비가 됐고요.

00:23:37.134 --> 00:23:39.319
이제 접시, 완성 접시에 담을 건데요.

00:23:39.403 --> 00:23:41.987
이제 차조기잎 대신에
깻잎이 나왔을 때

00:23:42.103 --> 00:23:44.333
여러분이 물기 좀 제거해주시고

00:23:44.433 --> 00:23:47.564
너무 좀 크면 이렇게
잘라내셔도 돼요.

00:23:47.664 --> 00:23:49.653
너무 커서 보기가 싫으면

00:23:49.753 --> 00:23:56.018
이렇게 살짝 잘라주셔서
해주시고요.

00:23:56.118 --> 00:24:01.093
아까 구워 놓은 거 지금
삼치 담아보겠습니다.

00:24:06.063 --> 00:24:08.048
살짝 놔주시고요.

00:24:08.148 --> 00:24:12.128
그리고 아까 해놓은 거
무꽃 있죠?

00:24:12.265 --> 00:24:13.957
이렇게.

00:24:14.057 --> 00:24:17.508
무로 만든 국화꽃 준비해주시고

00:24:17.608 --> 00:24:25.777
그리고 레몬 자투리로 노란색
해놓으신 것도 올려주시고요.

00:24:35.325 --> 00:24:36.813
해주시고.

00:24:36.913 --> 00:24:39.395
레몬도 올려주시고요.

00:24:41.867 --> 00:24:48.538
그리고 아까 우엉 조린 거는
양 끝에다 깨를 묻힐 겁니다, 깨.

00:24:58.453 --> 00:25:02.160
네 개를 다 묻힐 건데, 이렇게.

00:25:05.669 --> 00:25:10.219
삼치 소금구이는 이렇게
해서 완성이 됐습니다.

00:25:10.319 --> 00:25:12.601
그러면 이제 달걀말이.

00:25:12.701 --> 00:25:17.768
지금 이제 달걀말이를 1cm
두께로 8개를 제시해야 합니다.

00:25:17.868 --> 00:25:19.873
그래서 이렇게 해서.

00:25:32.825 --> 00:25:36.860
그래서 지금 8개가
다 완성이 됐습니다.

00:25:36.960 --> 00:25:40.518
지금 달걀말이 구이를
이렇게 제가 썰어놓고요.

00:25:40.618 --> 00:25:43.581
지금 밑바닥에 깔 깻잎이거든요.

00:25:43.681 --> 00:25:49.413
깻잎 2장이 주어지니까 이럴 때는
물기를 좀 제거해주시고요.

00:25:49.513 --> 00:25:54.653
차조기 잎 없을 때 깻잎이 대체해서
나오는데 조금 자르겠습니다.

00:25:54.753 --> 00:25:56.695
조금 커서.

00:25:56.795 --> 00:25:59.251
잘라주시고 다시.

00:26:02.404 --> 00:26:05.780
한쪽에 이렇게 준비를
해놓겠습니다.

00:26:05.880 --> 00:26:08.773
그러고 나서 담는 거는
자유입니다.

00:26:08.873 --> 00:26:14.787
자유인데 이제 조금 저는 다르게
이렇게 해서 담겠습니다.

00:26:18.681 --> 00:26:22.057
접시에 담아주시고요.

00:26:22.157 --> 00:26:29.310
약간 사선으로 해주시고
깻잎 하나를 이쪽에 놔주시고요.

00:26:29.410 --> 00:26:32.414
하나는 제가 이쪽에 놓겠습니다.

00:26:34.029 --> 00:26:35.894
살짝 보이게.

00:26:39.223 --> 00:26:41.649
그리고 다시.

00:26:49.201 --> 00:26:54.048
이렇게 해서 조금 뒤에 가게.

00:26:57.905 --> 00:27:04.084
이렇게 해서 무즙 아까
만들어놓은 거 하고

00:27:04.431 --> 00:27:07.837
간장에다가 무 갈아서
무즙 만든 거하고

00:27:07.937 --> 00:27:12.748
삼치 소금구이하고 이렇게
해서 완성이 됐습니다.

00:27:12.848 --> 00:27:16.760
가지고 나갈 때 무즙도
같이 이렇게 해서.

00:27:20.663 --> 00:27:23.242
수고하셨습니다.