

WEBVTT

00:00:08.960 --> 00:00:14.342
이번시간에는 생선초밥과
대합술찜입니다.

00:00:14.453 --> 00:00:18.734
여러분, 재료 한번 확인하시는데
제가 저번시간에도 얘기했죠?

00:00:18.814 --> 00:00:25.407
실기 시험문제 보시고 우리가 생선초밥에
어떤 재료가 들어가는지 확인좀 하세요.

00:00:25.432 --> 00:00:31.485
그래서 붉은색 참치나 새우나 학꽂치
도미살, 광어살, 문어고요.

00:00:31.517 --> 00:00:36.469
오늘 초밥이니까 당연히 이렇게
고추냉이가 나와 있을 거고요.

00:00:36.494 --> 00:00:41.165
밥은 이미 여러분한테 해서 제시해줍니다.

00:00:41.190 --> 00:00:44.286
그런데 이제 여러분이 생선초밥을 보면

00:00:44.311 --> 00:00:48.434
각 생선류와 채소류를 초밥용으로
손질하라고 그랬고요.

00:00:48.459 --> 00:00:51.575
스시스, 이거는 초밥초를
얘기하는 거거든요?

00:00:51.600 --> 00:00:54.333
배합초, 이런 거 같은 말입니다.

00:00:54.358 --> 00:00:56.387
밥에다가 간 하라고 되어있고요.

00:00:56.412 --> 00:01:01.489
결들일 초생강 만들으라고 그랬고
우리 초생강, 김초밥에서도 했었죠?

00:01:01.514 --> 00:01:02.387
그런 거예요.

00:01:02.427 --> 00:01:06.036
초밥 니기리시스를 만드시오.
그랬고요.

00:01:06.061 --> 00:01:11.306
색상이 알맞게 해서 주어진 재료가
이제 담아낼 때 이렇게 색상의 조화를

00:01:11.331 --> 00:01:12.783
이루라, 그런 소리고요.

00:01:12.808 --> 00:01:16.494
생선초밥은 8개를 만들어
제출하시라고 그랬고

00:01:16.519 --> 00:01:18.447
또 간장을 결들여내라고 그랬어요.

00:01:18.495 --> 00:01:20.025

09_(일식)생선초밥,대합술빚

우리 초밥을 먹을 때 간장 먹죠?

00:01:20.050 --> 00:01:25.391
그런 것처럼 간장곁들여 내라고 그랬고
유의사항에서는 우리가 각 생선은

00:01:25.416 --> 00:01:27.867
위생상 깨끗이 손질하라고 그랬고요.

00:01:27.892 --> 00:01:33.383
초밥초를 쳐서 체온정도로 식혀야된다고
그랬는데 그거는 자기네가 밥을 준거니까

00:01:33.408 --> 00:01:36.211
체온정도가 안될 수도 있겠죠.

00:01:36.236 --> 00:01:40.965
색상이 어울리도록 하라고 그랬으니까
이런 거 요구사항, 유의사항

00:01:40.990 --> 00:01:46.097
한번 더 유념해보시고 지급재료가
뭐가 빠졌는지 확인이 돼서

00:01:46.122 --> 00:01:50.691
바로 없으면 그때 손을 들어서
요구하시면 갖다 줍니다.

00:01:50.716 --> 00:01:55.879
그리고 대합술빚같은 경우에는
대합정도 그런데 대합 대신에

00:01:55.904 --> 00:01:59.020
백합조개 이런 종류를 나올겁니다.

00:01:59.045 --> 00:02:04.175
그래서 우리가 이제 우리 도미술빚
하는 것처럼 도미하고 대합하고만

00:02:04.215 --> 00:02:08.745
재료만 좀 바뀌었다고 생각하시고
다 거의 똑같아요.

00:02:08.770 --> 00:02:13.837
그런데 오늘 주의할 점은 대합에
눈을 따서 입이 벌어지지 않게 하는거가

00:02:13.862 --> 00:02:15.618
중요한 포인트입니다.

00:02:15.650 --> 00:02:17.923
그리고 다시다국물 만들었고요.

00:02:17.948 --> 00:02:23.368
애도 마찬가지로 이런 무나
당근같은 경우는 무 은행잎 모양

00:02:23.393 --> 00:02:30.155
당근, 매화꽃 모양 이런 거 해서
한번 삶아가지고 다시 술빚,

00:02:30.180 --> 00:02:34.998
술을 뿌려서 한번 다시 찌내는
그런 거를 대합술빚입니다.

00:02:35.023 --> 00:02:39.483
아까 여기에서 제일 중요한거
대합에서 눈제거하고 입이 벌어지지

09_(일식)생선초밥,대합술빚

00:02:39.508 --> 00:02:41.467
않은 것이 포인트입니다.

00:02:41.492 --> 00:02:46.217
마찬가지로 뒤에 보면 이렇게
재료종류가 나와 있죠.

00:02:46.242 --> 00:02:52.125
이런 거 잘 유념하셔서 여러분이 지금부터
시작하시면 되겠습니다.

00:02:52.688 --> 00:02:59.047
먼저 이렇게 재료가 준비가 되면
우리가 매번 가쓰오부시 국물 내는 거를

00:02:59.072 --> 00:03:00.360
제일 먼저 했죠?

00:03:00.385 --> 00:03:05.707
그런데 초밥종류가 나면 초밥에다가
밥에다가 배합초 섞어놓는 것도

00:03:05.732 --> 00:03:08.144
제일 먼저 하시는 게 좋습니다.

00:03:08.169 --> 00:03:11.144
지금 내가 냄비에다가
불을 켜어요.

00:03:11.169 --> 00:03:16.122
우리가 지금 참치초밥이나
김초밥에서 매번 했죠?

00:03:16.147 --> 00:03:22.991
배합초, 식초 세개 설탕 두개 이런 거를
해줬어요.

00:03:23.016 --> 00:03:37.759
배합초, 지금 식초 세개하고요.
설탕 두개 넣어주고 소금 한 작은술

00:03:38.252 --> 00:03:41.064
한 작은술 정도 넣겠습니다.

00:03:41.297 --> 00:03:44.867
그래서 제가 냄비에다가 약간
중탕하라고 그랬죠?

00:03:44.892 --> 00:03:47.033
이렇게 중탕해서

00:03:50.189 --> 00:03:53.150
녹여주시고요.

00:03:54.290 --> 00:03:57.868
그리고 다시마 제가 매번 설명했죠?

00:03:57.893 --> 00:04:04.384
우리가 다시마 살짝 넣어서
익으면 살짝 끓으면 다시 가쓰오부시 넣어서

00:04:04.409 --> 00:04:10.579
불 끄고 한 5분 있다가 거르라고 매번
했는데 국물을 제가 이렇게 걸러냈어요.

00:04:10.604 --> 00:04:13.688
그 국물입니다. 가다랑어국물입니다.

09_(일식)생선초밥,대합술찜

00:04:13.713 --> 00:04:17.134
이렇게 준비해놓으시고요.
다시 이제 물을 좀 부어주세요.

00:04:17.159 --> 00:04:23.009
물을 부어줘서 여기에 오늘
배추 또 데쳐서 했던 도미술찜이나

00:04:23.034 --> 00:04:25.689
이런 데서 똑같은 겁니다.

00:04:25.714 --> 00:04:32.068
그래서 여러분이 이거는 꼬갱이는
항상 우리가 냄비에 마지막에 또 띄워내죠?

00:04:32.093 --> 00:04:37.568
그래서 꼬갱이는 찬물에다가
담궈주시고요. 이렇게 해서

00:04:42.334 --> 00:04:47.802
이렇게 해서 담궈주시고 이거는 데쳐서
말아줄 겁니다.

00:04:47.827 --> 00:04:51.576
그래서 냄비에다가 바로 물을
올려놨습니다.

00:04:51.608 --> 00:04:56.388
그리고 나서 아까 배합초가 이렇게
다 녹았네요.

00:04:56.413 --> 00:05:01.411
녹았으면 여기에다가 제가 주어진
밥을 여기에 담겠습니다.

00:05:01.436 --> 00:05:07.155
주어진 밥 저번에 우리 김초밥이나
참치초밥에서도 했었죠?

00:05:07.180 --> 00:05:13.004
이 밥이 사실은 체온 정도의 온도가
그런 게 있어야 하는게 지금은

00:05:13.029 --> 00:05:17.879
주어진게 시험장에서 미리 이렇게
밥을 퍼냈기 때문에 식었습니다.

00:05:17.904 --> 00:05:21.621
매번 얘기하는 것처럼 너무
배합초 많이 넣지 마세요.

00:05:21.646 --> 00:05:26.215
이게 밥이 약간 따듯해야 수분을
흡수하는데 애가 밥이 너무 식었으면은

00:05:26.255 --> 00:05:31.597
수분을 잘 흡수하지 않는데 거기다가
여러분이 식초 3큰술, 설탕 2개

00:05:31.622 --> 00:05:34.593
소금 하나 넣었다고 그것
다 넣으라는 거는 아닙니다.

00:05:34.618 --> 00:05:40.804
그 물 남으면 거기다가 생강, 생강초도
만들고 있다가 식초물을 따로 만들 필요없이

09_(일식)생선초밥, 대합술찜

00:05:40.829 --> 00:05:43.962
다시 밥할 때 손 살짝 묻히셔도 괜찮습니다.

00:05:43.987 --> 00:05:48.665
그래서 밥은 이렇게 으깨지지않게
우리가 항상 초밥할 때

00:05:48.690 --> 00:05:49.876
끓여주라고 그러잖아요?

00:05:49.931 --> 00:05:53.548
그런데 우리는 밥이 식어서 지금
끓을 수가 없어서 이렇게

00:05:53.573 --> 00:05:57.540
이렇게 제가 자꾸 짓고 있는데
사실은 이렇게 끓여서

00:05:57.572 --> 00:06:00.024
밥의 끈기가 생기지 않게 하라는
뜻입니다.

00:06:00.049 --> 00:06:03.632
그리고 밥이 약간 뜨거울 때
수분을 날리기 위해서 막

00:06:03.657 --> 00:06:04.766
부쳐주기도 하시죠?

00:06:04.791 --> 00:06:08.726
사실은 초밥을 제대로 하려면
이런 플라스틱 통이 아니라

00:06:08.751 --> 00:06:12.773
나무통을 이용해서 수분흡수가
되게끔 하는거는 사실인데

00:06:12.798 --> 00:06:16.382
제가 시험에서는 여러분이
하는 과정을 보는 거기 때문에

00:06:16.407 --> 00:06:19.388
이렇게 해서 제가 여러분한테
얘기하고 싶은 거는

00:06:19.413 --> 00:06:25.606
배합초 만든거를 다 넣지 말라는 거
그거가 주의사항입니다.

00:06:25.739 --> 00:06:30.224
그래서 지금 아까 한 것처럼 저희가
참치초밥이나 김초밥 한 것처럼

00:06:30.249 --> 00:06:34.505
배합초 섞은 밥을 덮어놓으세요.

00:06:34.530 --> 00:06:41.352
이렇게 먼저 하는 동안에 또 물이
끓네요, 여러분이 항상 불을 쓰면서

00:06:41.377 --> 00:06:42.649
시간을 버는 거예요.

00:06:42.674 --> 00:06:46.454
다 모든 거를 해놓고 하면은
그때는 좀 시간초과가 많이 돼서

00:06:46.479 --> 00:06:50.516

시간이 많이 흘러서 잘못하면
시간초과가 나올 수 있거든요.

00:06:50.541 --> 00:06:56.071
지금 이렇게 준비해두고요.
소금 좀 약간 넣어주시고

00:06:56.096 --> 00:07:00.790
그리고 제가 아까 한 것처럼 속갓
데쳐주고요.

00:07:04.681 --> 00:07:11.260
속갓 데쳐주고요, 그리고
바로 배추도 데쳐주고요.

00:07:11.285 --> 00:07:17.994
그리고 이제 우리 무를 보면 오늘
여러분한테 야꾸미 나갈 것 잘라놓고

00:07:18.019 --> 00:07:22.333
은행잎 할 것만 삶아주셔야지
다 삶으면 안되겠죠?

00:07:22.358 --> 00:07:26.420
왜냐하면 야꾸미에 나갈
무즙을 할거예요.

00:07:26.445 --> 00:07:29.896
그래서 삶을 거 따로
이렇게 놔두시고요.

00:07:37.193 --> 00:07:40.068
그래서 데쳐주시고요.

00:07:40.428 --> 00:07:43.505
그리고 바로 무 좀 삶겠습니다.

00:07:43.530 --> 00:07:49.282
무도 삶고 당근도 삶고
한번에 삶아도 괜찮아요.

00:07:49.307 --> 00:07:52.516
죽순도 좀 삶아주시고요.

00:07:52.541 --> 00:07:57.904
다 나머지 재료 삶아서 주시고
이거는 이렇게 두드려놔서

00:07:57.929 --> 00:08:02.732
맑은 소리가 나면 심상하다고 그랬거든요?
빨리 해감을 좀 시켜놓으세요.

00:08:02.757 --> 00:08:09.013
해감 해주고 물 넣어주시고요.

00:08:09.038 --> 00:08:14.951
소금 좀 넣으셔서 약간
해감시켜 놔주시고

00:08:14.976 --> 00:08:18.600
준비가 됐습니다.

00:08:21.352 --> 00:08:29.007
접시 하나에다가 지금 술찜에 들어가는 거
여러분이 보이는대로 하세요.

00:08:29.032 --> 00:08:33.296
그리고 제가 매번 이것 하는 것 보여줬죠?

09_(일식)생선초밥,대합술썰

00:08:33.321 --> 00:08:39.578
생표고에다가 그냥 무늬 내놓는 것
아까 준비해 놓은 것 저는 준비를 해놓았습니다.

00:08:39.603 --> 00:08:48.847
그리고 파도 좀 썰어주시고요, 어슷하게
이렇게 해서 파 준비해주시고요.

00:08:48.872 --> 00:08:55.449
그리고 이제 여기에는 무하고
파하고 레몬, 레몬은 있다가

00:08:55.474 --> 00:09:00.058
야꾸미에도 나가지만 대합에 이미
대합에다가 끼워줄 겁니다.

00:09:00.083 --> 00:09:04.456
슬라이스 해서 이렇게해서
준비해주시고요.

00:09:04.481 --> 00:09:08.785
그리고 보니까 죽순 다 삶아졌네요.

00:09:08.810 --> 00:09:12.167
찬물에다가 한번 꺼내주시고요.

00:09:13.425 --> 00:09:18.818
그리고 당근도 꺼내주시고요,
무도 꺼내겠습니다.

00:09:20.592 --> 00:09:29.052
주어진 두부, 너무 크지 않게 한
3,4cm 에다가 폭은 한 3cm정도

00:09:29.077 --> 00:09:32.489
이렇게 해서 이렇게 모양을
잡았습니다.

00:09:32.514 --> 00:09:36.825
그래서 주어진거에서 이렇게
길이 주시면 잘라주시고요.

00:09:36.850 --> 00:09:40.427
모양 내주시고 이렇게

00:09:41.857 --> 00:09:45.092
네모를 만들었습니다.

00:09:54.449 --> 00:09:57.597
두 쪽 정도 나갔고요.

00:10:03.480 --> 00:10:08.409
그리고 이제 여러분이 이것
은행잎모양, 매번 했지만

00:10:08.434 --> 00:10:17.042
두번, 세번 흠을 파셔도 괜찮고
두번하셔도 괜찮고 한번하셔도 괜찮습니다.

00:10:17.293 --> 00:10:23.573
흠이 조금 많이 파야 색깔이 조금
예쁘겠죠?

00:10:23.605 --> 00:10:29.570
고그래서 모양을 이렇게 해서 각을
이렇게 굴려주시고요.

00:10:29.595 --> 00:10:37.375
다시 이렇게 해서 각을 굴려주시고
다시 이렇게 해서 각을 굴렸습니다.

00:10:37.400 --> 00:10:48.780
그리고 반대쪽에서도 마찬가지로
굴려주시고 다시 이렇게 굴려주시고

00:10:49.062 --> 00:10:51.663
이렇게 해서 모양이 나왔죠?

00:10:51.688 --> 00:10:55.773
이거를 이제 여러분이 이렇게 해서
쏟어주시면 됩니다.

00:10:59.085 --> 00:11:05.000
많이 넣을 필요는 없고요, 두쪽 정도
들어가면 될 것 같습니다.

00:11:13.109 --> 00:11:18.069
아까 제가 얘기한 것처럼
이거는 매화꽃 얘기했었죠?

00:11:18.094 --> 00:11:27.111
오각형 썰어서 오각형 만드셔서
이렇게 해서 훔파서 해주라는 거

00:11:29.299 --> 00:11:31.986
하나, 둘, 셋, 넷

00:11:32.899 --> 00:11:36.400
이 오각형이 잘 돼야 매화가 이빠요.

00:11:36.425 --> 00:11:42.181
그래서 제가 항상 했었으니까
만들어놓은 거 보시면 될 것 같습니다.

00:11:47.353 --> 00:11:51.955
제가 다시 그때 여기다가 훔파주고
변에다 훔파주고

00:11:51.980 --> 00:11:57.454
그리고 여기에다가 칼집 넣어서
이렇게 엷비스듬하게 깎으라는거 아시죠?

00:11:57.479 --> 00:11:59.994
저는 해놓은 거를 쓰겠습니다.

00:12:00.019 --> 00:12:04.369
지금 아까 배추말이하는 거는
매번 했죠.

00:12:04.394 --> 00:12:09.927
그래서 아까 배추 데쳐 놓은 거에다가
지금 앞이 적으면 두장 줄거고요.

00:12:09.952 --> 00:12:11.794
앞이 크면 한 장 줄겁니다.

00:12:11.819 --> 00:12:15.724
그러면 여러분이 앞 큰거는
반 잘라서 겹쳐놓고 하셔도 돼요.

00:12:15.749 --> 00:12:18.747
그래서 저는 반대로 이렇게 놓고 할게요.

00:12:19.606 --> 00:12:21.786
너무 길게 할 필요는 없죠.

09_(일식)생선초밥,대합술찜

00:12:21.810 --> 00:12:30.076
너무 긴 거는 이렇게 해서 준비해주시고
아까 쓱갓 살짝 데쳐 놓은거

00:12:38.421 --> 00:12:40.764
말아서

00:13:00.827 --> 00:13:08.544
지금 이렇게 끝에 한번 잘라주시고
사선으로 한번 해주시고

00:13:08.569 --> 00:13:12.755
그리고 다시

00:13:24.880 --> 00:13:27.302
이렇게 준비가 됐고요.

00:13:27.327 --> 00:13:33.122
그리고 이제 죽순, 죽순도
제가 빗살모양으로 한번 썰어볼게요.

00:13:33.147 --> 00:13:37.278
여기를 꼭짓점으로 해서 썰어도 되고요.
여러분 마음입니다.

00:13:37.303 --> 00:13:42.911
그래서 이런 식으로 다시

00:13:46.404 --> 00:13:51.598
이렇게 해서 빗살모양으로 이렇게
하셔도 괜찮습니다.

00:13:51.623 --> 00:13:54.420
이렇게 해주시고

00:13:56.536 --> 00:13:59.684
제가 아까 매화 이렇게 해 놓은 겁니다.

00:13:59.709 --> 00:14:02.114
이렇게 사선으로 파 준 거예요.

00:14:02.139 --> 00:14:06.184
아까 꼭짓점으로 이렇게 했을 때
해놓고 이렇게 하신거

00:14:06.209 --> 00:14:10.184
이제 다 하실줄 아시죠?
이런 방법 됐습니다.

00:14:10.209 --> 00:14:15.530
해감시킨 대합을 물에 한번 씻어주세요.

00:14:15.671 --> 00:14:21.389
씻어주시고 오늘 중요한 거는
대합에 있는 눈 제거 하는 겁니다.

00:14:21.414 --> 00:14:29.099
톡 튀어나온 부분을 제거해주셔야만이
여러분이 이게 벌어지지 않습니다.

00:14:32.857 --> 00:14:37.388
이 부분, 뒤의 부분

00:14:46.161 --> 00:14:49.927
그래서 술찜한 찜통에다가
불을 켜 놓으세요.

09_(일식)생선초밥, 대합술찜

00:14:49.952 --> 00:14:54.279
불을 켜놔주시고요,
완성그릇에다가 이제 다 담으세요.

00:14:54.304 --> 00:15:03.365
담아주시고요, 그래서 배추도 좀
올려주시고 그리고 두부도 놔주시고요.

00:15:06.537 --> 00:15:10.560
이렇게 놔주시고 무도 좀 놔주시고요.

00:15:14.256 --> 00:15:18.748
이렇게 무도 놔주고 표고도 좀
놔주시고요.

00:15:18.773 --> 00:15:22.443
그리고 대파도

00:15:26.326 --> 00:15:31.584
그리고 아까 대합 해감시켰던 것도
놔주고요.

00:15:32.834 --> 00:15:40.224
그리고 죽순 놔주시고

00:15:44.068 --> 00:15:49.201
그리고 이것도 이렇게 해서 해주시고요.

00:15:49.226 --> 00:15:53.099
여기에 있는 술찜소스를 좀
만들게요.

00:15:53.124 --> 00:15:58.544
지금 제가 아까 만들어놓은 다시마 물
3 티스푼 정도

00:15:58.569 --> 00:16:00.201
3 스푼 정도 넣어주시고요.

00:16:00.226 --> 00:16:04.162
그리고 청주도 3 티스푼 정도 넣어주시고요.

00:16:05.896 --> 00:16:10.880
청주 그리고 소금 약간 넣겠습니다.

00:16:11.529 --> 00:16:18.890
잘 절여줘서 소금이 녹을 수 있게
그리고 살짝 뿌려서

00:16:24.039 --> 00:16:28.539
이렇게 해서 찜통에다가 김이
올라왔을 때 찌주세요.

00:16:28.564 --> 00:16:31.468
아까 제가 많이 끓여서 불을
꺼냈었거든요.

00:16:31.493 --> 00:16:35.164
김이 올라왔을 때 애를 여기다가
넣겠습니다.

00:16:37.460 --> 00:16:45.459
한 10분 정도 이거 찌 지는 동안에
이제 생선회 이런 거를 손질하시면 되겠습니다.

00:16:45.529 --> 00:16:55.615
그래서 먼저 이제 여러분이 와서비,
고추냉이 물에다가 좀 개놓겠습니다.

00:17:02.108 --> 00:17:06.834
찬물로 개도 돼요, 그렇죠?
우리 겨자하고는 틀리죠?

00:17:06.859 --> 00:17:13.779
원래 이제 초밥집에 가면 프레시한 거
갈아서도 나오는데 이거는 분말을 저희는

00:17:13.804 --> 00:17:18.373
이렇게 물에다가 개어서 사용합니다.

00:17:20.608 --> 00:17:23.365
이렇게 해서 준비해주시고요.

00:17:23.390 --> 00:17:25.842
그리고 이제 빨리 손질을 할 겁니다.

00:17:25.867 --> 00:17:34.612
지금 먼저 여러분이 참치를 우리
소금물에다가 반 해동하는 거가 원칙이죠.

00:17:34.637 --> 00:17:40.245
그런데 지금 여러분도 마찬가지로
저도 마찬가지로 이미 이렇게 다 녹아있네요.

00:17:40.270 --> 00:17:46.987
그래도 이제 해동시키는 과정만 잠깐
보여주고요. 깨끗한 면포에다가 이렇게 걸쳐서

00:17:47.012 --> 00:17:48.441
물기를 좀 제거하세요.

00:17:48.466 --> 00:17:53.425
이렇게 있다가 초밥만들 때 포뜨기
위한 거거든요.

00:17:53.450 --> 00:18:02.694
그래서 치워주시고 해주시고
제가 이렇게 준비하는 동안에

00:18:02.719 --> 00:18:04.514
술찜이 다 찌웠습니다.

00:18:04.539 --> 00:18:09.428
찌웠으면 꺼내주시고요, 여러분 바로
냄비에 올려서 워를 하냐면

00:18:09.453 --> 00:18:20.017
새우를 좀 삶아야 돼요. 새우를
그래서 이거를 올려주시고요.

00:18:27.752 --> 00:18:31.846
한쪽에다가 제가 조금 치워놓겠습니다.

00:18:35.759 --> 00:18:40.626
해주시고 그 다음에 이제 새우
아까 매번 손질한 것처럼

00:18:40.659 --> 00:18:45.971
등쪽에서 이렇게 둘째 마디 정도에서
내장을 좀 꺼내주세요.

00:18:45.996 --> 00:18:51.557
이렇게 지금 내장 보이시죠?
이렇게 뺐습니다. 빼주시고요.

00:18:55.534 --> 00:19:05.820

그리고 오늘 새우는 껍질째로
일자로 해서 있다가 여러분이 삶을겁니다.

00:19:05.868 --> 00:19:12.679
그래서 있다가 이것을 다 떼고 펼친건데
여러분, 여기에서 일자로 해서

00:19:12.704 --> 00:19:16.110
구부러지지 않게 하는 겁니다.

00:19:18.587 --> 00:19:23.563
구부러지지 않게 물이 끓으면 제가
삶을거니까 이렇게 준비해주시고요.

00:19:23.588 --> 00:19:28.732
아까 우리가 튀김에서도 학공치 했었죠?

00:19:28.757 --> 00:19:37.194
학공치 지금 제가 손질을 할게요.
세점뜨기, 세점뜨기

00:19:40.335 --> 00:19:44.398
세잔뜨기 해주시고요,
반대쪽에서도

00:19:50.397 --> 00:19:55.358
이렇게 살이 두쪽에다가 빼가
하나 있다고 해서 세점뜨기입니다.

00:20:01.037 --> 00:20:05.740
안쪽에 이런 부분, 지지분한 부분
이렇게 제거했습니다.

00:20:05.765 --> 00:20:07.388
이렇게 제거해주시고요.

00:20:07.413 --> 00:20:12.412
그리고 나서 이렇게 보면
하얀 막이 있어요.

00:20:12.437 --> 00:20:18.742
하얀 막이 이렇게 보면 아까 우리가
했었죠? 막이 잘못끓길 것 같으면

00:20:18.767 --> 00:20:23.812
뒤쪽에서 이렇게 밀어주셔도 됩니다.

00:20:27.360 --> 00:20:29.453
한 7cm정도 나오면 됩니다.

00:20:29.478 --> 00:20:36.329
그래서 살짝 잘라주고 꼬리가
약간 길게 있으니까 만약에

00:20:36.354 --> 00:20:40.728
칼집, 잔칼집 살짝 넣으셔도
괜찮습니다.

00:20:40.753 --> 00:20:46.087
이거는 의외로 보여지는 부분이니까
여러분이 막을 잘 제거해주셔야 돼요.

00:20:46.112 --> 00:20:50.220
그리고 다시 이 부분

00:20:52.259 --> 00:21:01.370
깔끔하게 이렇게 살짝 칼을 빼면서
이렇게 해서 됐습니다.

09_(일식)생선초밥,대합술찜

00:21:01.395 --> 00:21:07.883
그리고 아까처럼 마찬가지로
이 끝에 살짝 해서 해주는데

00:21:07.908 --> 00:21:12.781
보다가 보면 애는 이렇게 보면
막이 살짝 벗겨지기도 합니다.

00:21:12.806 --> 00:21:25.422
이렇게 지금 다시 한 번 보일게요.
막 벗겨지죠? 막이 살짝 벗겨집니다.

00:21:27.884 --> 00:21:34.274
특히 이제 여러분 조심할거는 이런 부분에
뼈가 살짝 붙어있을 수 있으니까

00:21:34.439 --> 00:21:38.431
손질을 잘해주시고요, 지금 물이
끓고 있네요.

00:21:38.456 --> 00:21:42.509
새우를 좀 삶을게요.
소금 약간 넣어주고요.

00:21:45.697 --> 00:21:49.759
혹시 뭐하면은 술을 조금 넣어줘도
괜찮아요, 술을 약간 넣어줘서

00:21:49.784 --> 00:21:55.771
새우의 비린내를 제거하기 위해서 이렇게
몇 분정도냐면 한 3분 정도 끓여서

00:21:55.796 --> 00:22:01.381
한 3분 정도, 또 안익어나오면 안되죠?
새우가 그래서

00:22:02.443 --> 00:22:10.797
이렇게 해서 문어 여기 부분을 이렇게
해서 좀 껍질을 벗길겁니다.

00:22:10.822 --> 00:22:16.985
칼집을 살짝 그래서 삶은 문어주시니까
여러분이 굳이 안삶으셔도 괜찮습니다.

00:22:17.010 --> 00:22:19.368
다시 이렇게 해서

00:22:22.446 --> 00:22:28.282
이 부분 한번 잘라내세요.

00:22:36.157 --> 00:22:38.681
이쪽에도 마찬가지로

00:22:45.212 --> 00:22:50.493
문어 됐습니다. 새우 꺼낼게요.
새우가 다 삶아졌네요.

00:22:57.704 --> 00:23:04.719
지금 이제 초밥은 8개 제시인데요,
이제 어떤 게 몇개냐 이런 거는 없으니까

00:23:04.744 --> 00:23:10.188
우리 저번에 문어초에서
했던것처럼 여러분이 이렇게

00:23:10.213 --> 00:23:14.063
물결모양으로 해주시면 되겠습니다.

09_(일식)생선초밥,대합술찜

00:23:18.149 --> 00:23:22.602
그래서 이렇게 물결모양이 나오게요,
다시 좀 얇게 하겠습니다.

00:23:32.688 --> 00:23:36.392
한 7cm 정도만 나오면 됩니다.

00:23:37.017 --> 00:23:40.079
이렇게 해서 새우 삶아진 거
꼬리 빼 놓을게요.

00:23:40.104 --> 00:23:45.273
식으면 잘 아빠지니까 그래서 있다가
펼치는 거는 있다 펼쳐도 되는데

00:23:45.298 --> 00:23:47.289
꼬치는 좀 바로 빼 놓으시고요.

00:23:47.314 --> 00:23:50.656
이거는 지금 광어입니다.

00:23:50.681 --> 00:23:57.492
손질, 가시 있는지 확인하고요,
살짝 포를 뜯습니다. 약간 길게

00:23:58.789 --> 00:24:03.805
이렇게 해서 하나씩 길게
살짝 다듬어주고요.

00:24:05.047 --> 00:24:14.377
혹시 모르니까, 조금 많이 녹아서
조금 불편해요, 지금 하기가.

00:24:14.402 --> 00:24:16.494
많이 녹아 있습니다.

00:24:17.635 --> 00:24:23.401
끝에 싹둑 잘라주는 거는 아닌데
꼬리부분이 살짝 있으면 좋은데요.

00:24:31.768 --> 00:24:35.526
그리고 얘는 지금 도미살입니다.

00:24:35.551 --> 00:24:39.401
도미도 가시 제거해주시고요.

00:24:44.197 --> 00:24:49.111
대부분 살로 나오고 여러분한테
직접 떠라고 하지 않습니다.

00:24:49.136 --> 00:24:55.900
껍질이 있으면 끓는 물로 살짝
끼얹어가지고 벗겨주면 잘 벗겨집니다.

00:24:55.925 --> 00:25:00.181
그런데 초밥이니까 절대 면포
같은거 하셔서 하셔야지 직접

00:25:00.206 --> 00:25:02.236
끼얹으면 절대 안돼요.

00:25:02.261 --> 00:25:06.321
그리고 다시 제가 한번 잘라보겠습니다.

00:25:12.271 --> 00:25:19.854
지금 안이 더워서 이렇게 조금
많이 녹았어요, 다시 한 번

09_(일식)생선초밥,대합술찜

00:25:31.589 --> 00:25:34.667
제가 이렇게 모양을 잡았습니다.

00:25:44.714 --> 00:25:48.441
제가 새우 해보겠습니다.

00:25:50.386 --> 00:25:53.535
새우는 머리떼어주시고요.

00:25:57.058 --> 00:26:00.402
껍질 벗겨주시고

00:26:02.480 --> 00:26:06.667
이렇게 색상이 이렇게 선명하게
이쁘고 만약에 여러분이

00:26:06.692 --> 00:26:13.689
껍질을 벗기고 해주면 살도 단단하고
이렇게 분홍색 색깔이 유지가 안됩니다.

00:26:13.876 --> 00:26:19.451
이렇게 해주시고 나서 이렇게 해서
살짝 눌러서 꼬리가 빠져 나올 수 있게끔

00:26:19.499 --> 00:26:22.287
살짝 이렇게 눌러주면서 빼세요.

00:26:22.312 --> 00:26:28.243
자연스럽게 꼬리부분이 나옵니다.

00:26:35.086 --> 00:26:40.655
그래서 다시 이쪽을 펼칠겁니다.

00:26:44.173 --> 00:26:48.697
이렇게 해서 끝에는 벌어지지않게
이렇게 해서

00:26:54.818 --> 00:26:59.053
조금 벌어지네요, 이렇게 해서
살짝

00:27:01.795 --> 00:27:04.529
준비가 됐습니다.

00:27:07.716 --> 00:27:10.912
이거는 참치살입니다.
아까 해동했던 것

00:27:11.014 --> 00:27:22.356
애도 길게 해주고 지금 폭으로 쥐서요.
이런 식으로 살짝 해주시고 끝에

00:27:27.679 --> 00:27:33.718
이렇게 해서 끝에다 살짝 이렇게 나오면
예쁘데 지금 이렇게 잡아줬어요.

00:27:37.521 --> 00:27:44.683
지금 이제 우리가 계속적으로 불을 써서
생강초 이거 삶아서 우리 담금초에 하는거

00:27:44.708 --> 00:27:50.386
우리 김초밥에서 했었죠? 그것처럼
마찬가지로 약간 이렇게 슬라이스해서

00:27:50.419 --> 00:27:55.371
이렇게 슬라이스해서 우리가 지금
사실은 일식칼로 슬라이스하기가 좀

00:27:55.396 --> 00:27:59.645
힘들기는 해요, 이거는 지금
사시미 칼이라 그래서 여러분이

00:27:59.670 --> 00:28:04.176
이렇게 밖에서 체쳐서 지금 아까
하는 거 김초밥에서 했기 때문에

00:28:04.201 --> 00:28:10.245
지금 이렇게 삶아서 삶아지면
우리가 아까 식초물에다가

00:28:10.270 --> 00:28:17.639
이렇게 해서 지금 담궜던거거든요?
담궜놔서 다시 나갈 때 초밥에도

00:28:17.664 --> 00:28:21.154
김초밥같이 똑같이 생강초를
곁들이면 됩니다.

00:28:21.179 --> 00:28:26.061
슬라이스 한 거 한번 삶아서
식초물에다가 담궜다가

00:28:26.086 --> 00:28:30.405
모양내는거 아까 이렇게 이제
만들어놨습니다.

00:28:30.430 --> 00:28:34.931
이거 이렇게 준비가 됐죠?
그래서 제가 쓰겠습니다.

00:28:34.956 --> 00:28:40.313
물 꺼주시고요, 이제 초밥을
좀 하기 전에 초밥 만들어놓고

00:28:40.338 --> 00:28:44.712
술찜 아까 준비한거
완성을 해보겠습니다.

00:28:44.737 --> 00:28:47.884
손에다가 좀 이렇게 식초물을 묻히세요.

00:28:47.909 --> 00:28:55.199
물하고 식초하고 7:3 정도 이렇게
묻혀서 이렇게 밥을 쥐어줄 때

00:28:55.232 --> 00:28:58.839
여러분이 오른손으로 밥을 찹니다.

00:28:58.864 --> 00:29:04.542
적당한 크기로 사실은 초밥할 때
뭐 얘기를 하나면 밥을 너무 꼭꼭

00:29:04.567 --> 00:29:11.829
누르지 말고 밥이 살아있는 것처럼
살짝만 눌러라고 그러거든요?

00:29:11.854 --> 00:29:16.587
이렇게 오른손으로 눌러주고요,
사실 생선은 왼손에 잡습니다.

00:29:16.612 --> 00:29:19.013
생선은 왼손에 잡아주고요,

00:29:19.038 --> 00:29:23.654
밥은 오른손으로 잡아서

손가락으로 살짝 묻습니다.

00:29:23.679 --> 00:29:28.637
묻혀주고 여기에다가 밥을
이렇게 얹어주면서 애를 한번

00:29:28.669 --> 00:29:33.226
이렇게 굴려주기도 하거든요,
그래서 이 길이가 살짝 밥을

00:29:33.251 --> 00:29:38.250
약간 덮을 정도로 그래서 이
생선살은 위애가 7cm 정도 되면 됩니다.

00:29:38.275 --> 00:29:43.391
그래서 이 밥이 끈지가 보이지 않게
이런 모양으로 여러분이 잘 못해도

00:29:43.416 --> 00:29:46.992
오른손으로 밥 쥐고 왼손으로
생선 쥐어서 이렇게 묻혀서

00:29:47.017 --> 00:29:51.296
이렇게 갖다가 하시는 거가 원래
초밥 만드는 겁니다.

00:29:51.321 --> 00:29:54.664
이렇게 해서 제가 만들어보겠습니다.

00:29:54.981 --> 00:30:01.513
이렇게 해서 마무리를 짓겠습니다.

00:30:02.115 --> 00:30:06.412
제가 완성접시에 담아보겠습니다.

00:30:06.919 --> 00:30:12.802
색깔을 맞춰서 담으라고 그랬으니까
이거는 색의 조화를 이루면서

00:30:12.827 --> 00:30:16.083
여러분이 담으시면 되겠습니다.

00:30:17.191 --> 00:30:21.839
갯수는 8개니까요, 여러분이

00:30:25.011 --> 00:30:28.847
붉은 색이 서로 있어서 제가 이것을
위에다가 놓을게요.

00:30:28.879 --> 00:30:34.566
같은 붉은색끼리니까 그래서
하얀색 하나 이쪽으로 놔주시고요.

00:30:34.591 --> 00:30:42.398
그리고 학꽂치 하나 이쪽으로 살짝
해주시고요. 그리고 문어

00:30:44.516 --> 00:30:50.500
해주시고 제가 참치 이쪽에 약간
색깔 이쪽으로 넣겠습니다.

00:30:50.525 --> 00:30:56.140
그리고 다른 색깔도 광어입니다.

00:30:56.961 --> 00:31:09.468
광어, 그리고 색깔 여러분이 이제
제가 여기 도미살이고요. 학꽂치입니다.

09_(일식)생선초밥,대합술찜

00:31:17.703 --> 00:31:24.359
아까 만들어놓은 거 지금 이제
제가 이렇게 해 놓으시고요.

00:31:25.211 --> 00:31:29.609
청차잎 대신에 껏잎입니다.

00:31:29.634 --> 00:31:34.414
청생강 올리기 위해서 이렇게
준비해주시고요.

00:31:34.439 --> 00:31:42.972
여기에다가 한켠에다가 아까
준비해 놓은 거 초생강입니다.

00:31:43.332 --> 00:31:45.621
이렇게 해서 끝났습니다.

00:31:45.646 --> 00:31:49.949
초밥 끝났는데 이제 오늘 초밥간장 또
결들여 나가야죠?

00:31:49.974 --> 00:31:53.309
간장 이렇게 준비해 뒀고요.

00:31:54.332 --> 00:32:00.863
그리고 지금 아까 이렇게 술찜,
술찜 해 놓은 거 마지막에

00:32:00.888 --> 00:32:03.754
숙갓 올리는 거 잊어먹지마시고요.

00:32:03.779 --> 00:32:10.250
잊지마시고 살짝 올려주시고
잠깐만 이렇게 뜸을 들이는 동안에

00:32:10.275 --> 00:32:14.679
제가 이쪽에서 레몬을 좀 슬라이스
해볼게요.

00:32:14.804 --> 00:32:17.640
조개입에다가 끼울겁니다.

00:32:17.891 --> 00:32:24.915
가볍게 해주시고요, 슬라이스 살짝
이렇게 썰어주시고 지금 이제

00:32:24.940 --> 00:32:33.018
이거는 조개입에다가 끼워줄거고요,
나머지는 오늘 나가는거가 야꾸미하고 폰즈죠.

00:32:33.043 --> 00:32:36.909
야꾸미하고 폰즈소스, 제가 좀
만들어보겠습니다.

00:32:37.778 --> 00:32:43.035
그래서 지금 이렇게 준비해놓고요.
폰즈는 지금 여러분이

00:32:48.875 --> 00:32:51.945
다시마울 하나하고요.

00:32:52.539 --> 00:32:56.469
간장 하나하고요.

00:32:59.797 --> 00:33:07.719
식초 하나 이렇게 준비하시면
되겠습니다.

09_(일식)생선초밥,대합술빚

00:33:07.744 --> 00:33:11.478
이렇게 그리고 제가 꺼내보겠습니다.

00:33:14.407 --> 00:33:20.391
이렇게 준비가 되면은 이
조개입에다가 살짝 익은 겁니다.

00:33:20.416 --> 00:33:26.368
이거를 살짝 여기에다가 지금 이렇게 해서
끼울겁니다.

00:33:26.393 --> 00:33:28.383
이렇게 벌여졌습니다.

00:33:28.408 --> 00:33:31.587
벌어진거, 익은거를 보여주기 위해서
이렇게 끼워주는 겁니다.

00:33:31.612 --> 00:33:33.961
레몬 살짝 끼워주고요.

00:33:33.986 --> 00:33:36.423
이렇게 이거 꼭 끼워내셔야 돼요.

00:33:36.448 --> 00:33:40.657
시험장에서 이거 유심히 봅니다.
해주시고요.

00:33:41.360 --> 00:33:53.813
다시 하나 또 마찬가지로 이렇게 해서
다시 벌려졌습니다. 살짝 끼워주세요.

00:33:53.838 --> 00:33:59.844
이렇게 안익히면 이거 안벌어집니다.
익혀주셔야 돼요.

00:34:06.930 --> 00:34:16.422
이렇게 해서 지금 대합술빚이
완성이 됐습니다.

00:34:16.454 --> 00:34:24.222
이거는 야꾸미, 이거는 폰즈소스
이렇게 해서 이거는 완성이 됐고요.

00:34:24.247 --> 00:34:27.628
이제 초밥하고 같이 완성시키겠습니다.

00:34:27.807 --> 00:34:38.494
이제 저희가 생선초밥하고 간장이고요,
지금 이제 대합 술빚하고 폰즈, 야꾸미

00:34:38.519 --> 00:34:44.897
이렇게 됐습니다. 여러분이 나가기 직전에
요구사항에 써 있는거 한번 확인하시고요.

00:34:44.922 --> 00:34:50.319
폰즈나 이런 야꾸미가 빠졌는지
아니면 초밥에 간장이 빠졌는지

00:34:50.344 --> 00:34:53.943
그런 거 확인하시고 제출하시면
되겠습니다.

00:34:53.968 --> 00:34:56.023
여러분, 수고하셨습니다.