

WEBVTT

00:00:09.993 --> 00:00:15.777  
이번 시간에는 생선 모듬회하고  
소고기 간장 구이입니다.

00:00:15.877 --> 00:00:21.690  
소고기 간장 구이에는 소고기와  
오늘 곰보 다시마, 생강 하리쇼가.

00:00:21.790 --> 00:00:23.377  
생강채 곁들여나가고요.

00:00:23.477 --> 00:00:25.096  
이거는 산초가루입니다.

00:00:25.196 --> 00:00:31.027  
그리고 이제 생선 모듬회에는  
이거 이제 우리 무겡 칠 거고요.

00:00:32.233 --> 00:00:33.689  
이거는 광어살이고요.

00:00:33.789 --> 00:00:34.990  
얘는 도미고요.

00:00:35.090 --> 00:00:36.853  
이건 삼치, 이건 학꽂치입니다.

00:00:36.953 --> 00:00:40.420  
학꽂치가 없으면 꽂치로  
대체해서 나옵니다.

00:00:40.520 --> 00:00:45.059  
그리고 채소를 오늘 이 오이는  
왕관 모양 만들 거고요.

00:00:45.159 --> 00:00:47.266  
나비 모양, 또 요구사항에  
쓰여 있죠?

00:00:47.366 --> 00:00:50.468  
나비 모양과 왕관 모양도  
곁들여라, 그랬고.

00:00:50.568 --> 00:00:51.283  
레몬 있고요.

00:00:51.383 --> 00:00:52.517  
무순 있고요.

00:00:52.617 --> 00:00:57.199  
지금 이제 우리가 일식에서는 보면  
다시 육수 내는 게 많습니다.

00:00:57.299 --> 00:01:01.160  
그래서 우리가 재료 준비하는  
동안에, 분리하는 동안에

00:01:01.260 --> 00:01:03.608  
다시마 육수를 좀 빨리 내주세요.

00:01:03.708 --> 00:01:08.108  
그래서 다시마 육수는 오늘  
어디에 사용할 거냐면

00:01:08.208 --> 00:01:10.344  
소고기 간장 구이에

10\_(일식)소고기간장구이,생선모듬회

들어갈 거예요.

00:01:10.444 --> 00:01:14.629  
그래서 소고기 간장 구이  
한 반 컵 정도뿐이 필요하지 않으니까

00:01:14.729 --> 00:01:17.166  
너무 많이 끓일 필요는 없습니다.

00:01:17.266 --> 00:01:22.416  
그래서 여러분이 한 컵이나 한  
4분의 3컵 정도 해주시고요.

00:01:22.516 --> 00:01:24.282  
이제 물기 살짝.

00:01:24.382 --> 00:01:27.568  
겉에 있는 거 지지분한 거  
살짝 닦아주세요.

00:01:27.668 --> 00:01:29.775  
닦아서 준비해서.

00:01:29.875 --> 00:01:32.928  
공보다시마이기 때문에 오늘  
가쓰오부시는 없습니다.

00:01:33.028 --> 00:01:37.568  
그래서 만약에 이제 다시마를  
충분히 물에 불려놓은 거 같으면

00:01:37.668 --> 00:01:40.606  
물이 끓기 직전에 이렇게  
꺼내주셔도 되는데

00:01:40.706 --> 00:01:44.142  
우리가 지금 즉석에서 끓이는  
거니까 살짝 끓인 다음에

00:01:44.242 --> 00:01:46.349  
꺼내셔도 될 것 같습니다.

00:01:46.449 --> 00:01:47.935  
이렇게 준비해주고

00:01:48.035 --> 00:01:50.425  
그다음에 채소 같은 거,  
곁들이는 것들은

00:01:50.525 --> 00:01:52.559  
항상 찬물에 먼저 담가주세요.

00:01:52.659 --> 00:01:54.739  
담가서 준비해주시고요.

00:01:54.839 --> 00:01:58.263  
오늘 무슨도 또 싱싱하게  
곁들여나가야 하거든요.

00:01:58.363 --> 00:02:01.106  
그래서 무슨 좀 담가주시고요.

00:02:01.206 --> 00:02:05.579  
오늘 또 고추냉이, 와사비는  
찬물에 게는 거니까

00:02:05.679 --> 00:02:07.415  
굳이 뜨거운 물은 필요 없어요.

10\_(일식)소고기간장구이,생선모듬회

00:02:07.515 --> 00:02:10.396  
그래서 이렇게 하시면서  
여러분이 바로

00:02:10.496 --> 00:02:12.197  
찬물에 게어놓아도 됩니다.

00:02:12.297 --> 00:02:15.700  
그래서 여러분이 겨자하고  
고추냉이하고는 또 다르죠?

00:02:15.800 --> 00:02:19.689  
겨자는 따뜻한 물에 또 숙성을  
시켜야 매운맛이 나는 거고

00:02:19.789 --> 00:02:24.493  
이거는 우리가 일본말로는 와사비이지만  
우리나라는 고추냉이입니다.

00:02:24.593 --> 00:02:25.913  
우리나라 말로는.

00:02:26.013 --> 00:02:27.556  
약간 되직하게.

00:02:27.656 --> 00:02:31.100  
그렇게 급한 거는 아니지만  
그래도 한쪽에 개어놓으세요.

00:02:31.200 --> 00:02:36.100  
이따 모양내서 생선 모듬  
위에 담아낼 거니까.

00:02:51.153 --> 00:02:53.684  
이렇게 해서 준비해주시고요.

00:02:53.784 --> 00:02:55.566  
이따가 모양 예쁘게 할 겁니다.

00:02:55.666 --> 00:02:57.532  
예쁘게 담아줄 거고.

00:02:57.632 --> 00:03:00.248  
그리고 지금 금세 됐네요.

00:03:00.348 --> 00:03:06.270  
면포에 다시 육수 곰보다시마  
육수 빼겠습니다.

00:03:06.370 --> 00:03:08.619  
걸러서 준비해주시고요.

00:03:23.372 --> 00:03:28.601  
금세 이렇게 육수를 준비했습니다.

00:03:28.701 --> 00:03:33.755  
준비해주시고.

00:03:33.855 --> 00:03:36.688  
생선은 생선대로 여기에 놔주시고

00:03:36.788 --> 00:03:39.852  
채소는 채소대로 제가  
이렇게 분리를 했습니다.

00:03:39.952 --> 00:03:44.076  
분리해주시고 먼저 이제

10\_(일식)소고기간장구이,생선모듬회

소고기 간장 구이에 들어가는

00:03:44.176 --> 00:03:50.654  
고기는 우리 요구사항에서 보면 1.5cm  
두께로 하시오, 그랬거든요.

00:03:50.754 --> 00:03:53.933  
그래서 고기가 이제 시험장에서  
줄 때마다 다르겠지만

00:03:54.033 --> 00:03:55.721  
고기는 또다시 어떻게 돼요?

00:03:55.821 --> 00:03:58.054  
익히면 또 좀 두꺼워지거든요.

00:03:58.154 --> 00:04:01.619  
그래서 주어진 상태에 따라서  
약간 포를 뜰 수도 있고

00:04:01.719 --> 00:04:04.270  
널찍하면 그냥 하셔도 되고요.

00:04:04.370 --> 00:04:08.173  
어떻게 주냐에 따라 다른데,  
제가 한번 펼쳐보겠습니다.

00:04:08.273 --> 00:04:11.669  
펼쳐서 조금 도통하게.

00:04:40.316 --> 00:04:41.796  
두드려주세요.

00:04:41.896 --> 00:04:44.695  
이따가 어차피 여기  
잘려도 상관없어요.

00:04:44.795 --> 00:04:48.021  
굽기 편하게 제가 이렇게  
널는 거거든요.

00:04:53.601 --> 00:04:57.413  
겉에 있는 기름 살짝 제거하시고요.

00:05:03.262 --> 00:05:08.977  
소고기 간장 구이가 마른  
등심이지만 사실은 흥두깨살 쥘서

00:05:09.077 --> 00:05:10.614  
그렇게 기름은 없을 거예요.

00:05:10.714 --> 00:05:15.425  
여러분이 시험장에서는  
그래도 있으면 좀 제거해주세요.

00:05:21.191 --> 00:05:24.084  
안에 있는 기름은 어떻게  
할 수가 없죠?

00:05:24.184 --> 00:05:26.147  
안에 있는 기름은.

00:05:30.466 --> 00:05:36.318  
여기에 소금하고 후추 살짝  
뿌려놓으세요, 소금.

00:05:39.649 --> 00:05:41.195  
후추.

10\_(일식)소고기간장구이,생선모듬회

00:05:51.224 --> 00:05:54.930  
지금 간장 구이에 들어가는  
생강 채거든요.

00:05:55.030 --> 00:05:59.239  
하리쇼가라고 그래서  
채는 좀 가늘게.

00:06:01.608 --> 00:06:06.977  
해서 이렇게 해서 생강  
채 쳐놓은 거.

00:06:07.077 --> 00:06:09.093  
다시 저며서.

00:06:18.212 --> 00:06:22.182  
아주 바늘처럼 곱게  
채를 쳐야 합니다.

00:06:22.282 --> 00:06:25.848  
이렇게 채쳐서 물에 담가놓고요.

00:06:25.948 --> 00:06:32.534  
그리고 이제 지금 생선 살 참치는  
사실은 이제 약간 해동을

00:06:32.634 --> 00:06:35.700  
시키는데 여기에 지금  
생선이 녹고 있거든요.

00:06:35.800 --> 00:06:38.939  
제가 쇠고기간장구이  
소고기 밑간해놓고

00:06:39.039 --> 00:06:41.111  
생강채 담가놓고요.

00:06:41.211 --> 00:06:44.410  
만약에 이제 지금 거의 다  
해동이 된 상태지만

00:06:44.510 --> 00:06:46.826  
참치 해동할 때는 소금물.

00:06:46.926 --> 00:06:53.937  
소금을 약간 물에 넣어주셔서 살짝만  
반 해동만, 반 해동 정도

00:06:54.037 --> 00:06:59.918  
이렇게 담가놓으셨다가 깨끗한  
면포에 다시 싸놓거든요.

00:07:00.018 --> 00:07:04.282  
저희는 준비하는 동안에  
이미 참치가 다 녹았어요.

00:07:04.382 --> 00:07:11.074  
그래서 깨끗한 면포에 바로  
건져서 소금, 연한 소금물입니다.

00:07:11.174 --> 00:07:13.564  
그래서 싸놓겠습니다.

00:07:19.849 --> 00:07:22.320  
준비해주시고.

00:07:22.420 --> 00:07:24.592

해동시킨 겁니다.

00:07:24.692 --> 00:07:32.403  
그리고 지금 제가 이것을 들어갈 거  
왕관 모양을 좀 만들어보겠습니다.

00:07:32.503 --> 00:07:37.528  
지금 깨끗하게 씻은  
오일을 한 6cm 정도.

00:07:37.628 --> 00:07:39.239  
6cm 정도 그렇죠?

00:07:39.339 --> 00:07:45.619  
한 6cm나 5cm 정도인데, 이렇게  
저밀 겁니다, 이렇게 해서 저며주고.

00:07:45.719 --> 00:07:51.877  
아니면 여러분이 제가 두 개 정도  
해서 다시 이렇게 해볼게요.

00:07:51.977 --> 00:07:59.434  
해주시고 나서 이것을  
조금 저밀게요.

00:07:59.534 --> 00:08:03.653  
여기가 얇게 잘 이렇게 해줘야 돼요.

00:08:03.753 --> 00:08:08.469  
사실은 이제 조금  
도통해져서 제가 저미는데.

00:08:09.955 --> 00:08:12.657  
다시 할게요.

00:08:14.905 --> 00:08:17.924  
가장자리 다듬어주시고요.

00:08:26.989 --> 00:08:31.024  
네 번째, 다섯 번째는 자릅니다.

00:08:33.272 --> 00:08:41.581  
잘라서 이렇게 해서 이 두 번째 거  
이렇게 가운데 사이에 끼워주시고

00:08:41.681 --> 00:08:44.463  
다시 이쪽 거.

00:08:53.169 --> 00:08:55.068  
이렇게 해서.

00:09:00.050 --> 00:09:02.868  
이런 모양입니다.

00:09:05.199 --> 00:09:07.955  
당근 나비 오리겠습니다.

00:09:08.055 --> 00:09:12.402  
한 면은 좀 여러분이  
평평하게 해주시고요.

00:09:12.502 --> 00:09:17.908  
한번 기둥 약간 너무 크지  
않게 한 5cm 정도 해주시고.

00:09:18.008 --> 00:09:20.046  
한 면은 평평하게 하세요.

10\_(일식)소고기간장구이,생선모듬회

00:09:20.146 --> 00:09:22.243  
한 면은 평평하게.

00:09:22.343 --> 00:09:24.837  
그리고 이쪽은 사선으로 해주세요.

00:09:24.937 --> 00:09:28.232  
약간 사선으로 삼각으로 나갑니다.

00:09:28.332 --> 00:09:31.485  
삼각으로 이렇게 나갔어요,  
이렇게.

00:09:31.585 --> 00:09:35.298  
그래서 한 면은 평평하게  
한 면은 사선으로.

00:09:36.290 --> 00:09:40.948  
그리고 여기에 흠을 좀 파세요,  
이렇게 살짝.

00:09:41.048 --> 00:09:47.439  
흠은 나비가, 흠은 많이 파든 적게  
파든 나비 모양만 나오면 되니까.

00:09:47.539 --> 00:09:49.471  
이렇게 해서.

00:09:52.288 --> 00:09:57.690  
이제 이 부분 살짝 자를 겁니다.

00:09:57.790 --> 00:10:00.507  
좀 깔끔하게 잘라주고요.

00:10:00.607 --> 00:10:07.481  
그다음에 반듯하게 잘라주고  
이 부분을 이렇게 해서

00:10:07.581 --> 00:10:13.226  
한 번 다시 해주시고.

00:10:13.326 --> 00:10:16.768  
끝에 좀 마무리 좀 살짝 잡아주고요.

00:10:16.868 --> 00:10:18.386  
이런 모양이 나왔죠?

00:10:18.486 --> 00:10:23.365  
그러면 다시 여기를  
이렇게 저밀 겁니다.

00:10:34.516 --> 00:10:37.172  
끊기지 않게.

00:10:39.919 --> 00:10:46.442  
끝에 조금 한 0.3mm 정도  
남겼습니다, 이렇게.

00:10:46.542 --> 00:10:51.008  
해주시고 나서 여기에서  
여러분이 한번 이렇게 길게.

00:10:51.108 --> 00:10:52.656  
이건 더듬이입니다.

00:10:52.756 --> 00:10:54.631  
더듬이 이렇게 해주시고

10\_(일식)소고기간장구이,생선모듬회

00:10:54.731 --> 00:10:58.870  
그다음에 다시 이쪽에서  
잘랐습니다.

00:10:58.970 --> 00:11:02.136  
그리고 나서 이 나비 입이  
두 개가 됐죠?

00:11:02.236 --> 00:11:04.293  
두 개가.

00:11:04.393 --> 00:11:09.474  
제가 두 장으로 이렇게 포를  
뜨면서 더듬이 아까 만들었었죠?

00:11:09.574 --> 00:11:15.115  
이 엉덩이, 이쪽 끝을 살짝  
밀어 넣으세요, 이쪽 안쪽으로.

00:11:15.966 --> 00:11:22.542  
이렇게 해서 밀어주시면  
아까 만든 더듬이 이렇게 있네요.

00:11:22.642 --> 00:11:28.231  
이래서 더듬이가 이렇게 두 개가  
이렇게 됐죠, 이런 식으로.

00:11:28.331 --> 00:11:31.820  
그래서 나비 만들어졌습니다.

00:11:38.389 --> 00:11:41.079  
이렇게 해서 준비가 됐고요.

00:11:41.179 --> 00:11:43.591  
지금 무갱 치기거든요.

00:11:43.691 --> 00:11:49.759  
그러기 위해서는 이 무를  
돌려 깎기 해서 살살살

00:11:49.859 --> 00:11:53.176  
이게 얇게 나오려면 칼을  
이렇게 움직이세요.

00:11:53.276 --> 00:11:56.660  
위, 아래로 움직여가면서.

00:12:03.955 --> 00:12:09.714  
둥근 것도 줄 수 있지만 무는  
상황에 따라서 시험장에서

00:12:09.814 --> 00:12:11.470  
이렇게 줍니다.

00:12:11.570 --> 00:12:14.219  
다시 한 장 이렇게 떠놓고요.

00:12:14.319 --> 00:12:17.173  
계속 돌려 깎기를 하세요, 계속.

00:12:21.835 --> 00:12:25.996  
그래서 이렇게 해서 돌려  
깎기를 이렇게 했습니다.

00:12:30.292 --> 00:12:34.999  
그리고 이것을 곱게 채를 치세요, 곱게.

00:12:51.922 --> 00:12:55.164

10\_(일식)소고기간장구이,생선모듬회

갱 쳐서 이렇게 물에다  
담가놓으세요.

00:13:02.560 --> 00:13:04.264  
해주시고.

00:13:04.364 --> 00:13:06.844  
이렇게 해서 준비가 다 됐습니다.

00:13:06.944 --> 00:13:13.296  
그러면 우리 지금 소고기  
간장 구이를 할 건데요.

00:13:13.396 --> 00:13:19.295  
간장 구이에 들어가는  
아까 데리야끼 소스.

00:13:19.395 --> 00:13:23.275  
물이 한 6큰술인데,  
컵으로 하면 반 컵입니다.

00:13:23.375 --> 00:13:25.929  
6큰술 정도.

00:13:28.327 --> 00:13:30.529  
6큰술 정도 넣어주시고요.

00:13:30.629 --> 00:13:33.824  
간장 3큰술 정도 넣어주시고.

00:13:33.924 --> 00:13:37.630  
간장 이렇게 3개 정도 넣고요.

00:13:37.730 --> 00:13:41.311  
설탕 2개 넣어줬고요.

00:13:42.483 --> 00:13:45.019  
그리고 청주 1개.

00:13:46.687 --> 00:13:48.768  
미림.

00:13:50.090 --> 00:13:51.564  
1 정도.

00:13:51.664 --> 00:13:56.621  
그래서 냄비에 소스를 반  
정도 조릴 겁니다.

00:14:09.629 --> 00:14:13.266  
그래서 이제 제가 모듬회.

00:14:13.366 --> 00:14:17.592  
잠깐 이거 조리는 동안에 설탕이  
들어갔으니까 여러분이

00:14:17.692 --> 00:14:19.815  
자주 보셔야 합니다, 잘못하면.

00:14:19.915 --> 00:14:23.630  
가끔 한 번씩 저어주고  
이렇게 준비해주고.

00:14:23.730 --> 00:14:29.873  
이제 이 완성 접시에 담을 건데  
무갱 친 거를 물기를 빼서

00:14:29.973 --> 00:14:32.999

10\_(일식)소고기간장구이,생선모듬회

여기에 모든 무를 담아줘야 합니다.

00:14:33.099 --> 00:14:40.741  
그래서 제가 지금 무 갠 것을  
채 친 것을 견져보겠습니다.

00:14:52.519 --> 00:14:54.685  
빼주시고요.

00:14:54.785 --> 00:15:00.680  
잠깐 이렇게 물이 빠지는  
동안에 지금 간장이 다

00:15:00.780 --> 00:15:04.231  
어느 정도 2분의 1 정도 줄었네요.

00:15:04.331 --> 00:15:07.666  
제가 내려놓겠습니다.

00:15:07.766 --> 00:15:09.996  
이렇게 준비를.

00:15:10.096 --> 00:15:11.577  
데리야끼 소스입니다.

00:15:11.677 --> 00:15:14.732  
데리야끼 소스 준비해놓고요.

00:15:14.832 --> 00:15:20.848  
지금 이제 완성 접시에  
우리가 회 할 거 밑바닥.

00:15:20.948 --> 00:15:26.463  
지금 이제 무 갠 것을 여기에  
세워놓은 거는 사실은 무가

00:15:26.563 --> 00:15:29.118  
시험장에서는 양이  
그렇게 많지가 않아서

00:15:29.218 --> 00:15:31.208  
이렇게 대부분 세우는 건 없어요.

00:15:31.308 --> 00:15:33.024  
세우려면 이게 또 많이 있어야 하거든요.

00:15:33.124 --> 00:15:36.529  
그런데 지금 많이 못 세우는데  
거의 방식 안하는 게

00:15:36.629 --> 00:15:39.154  
더 중요하지 이거  
세우는 것보다.

00:15:39.254 --> 00:15:41.944  
그런데 무가 200g뿐이  
안 돼서 방식 안하는 것도

00:15:42.044 --> 00:15:44.381  
그렇게 여유가 없어요.

00:15:45.734 --> 00:15:49.241  
이렇게 세워졌거든요.

00:15:49.341 --> 00:15:54.022  
이거는 그냥 물 적신 후, 잡아줘서  
꼭 누르면 됩니다.

10\_(일식)소고기간장구이,생선모듬회

00:15:54.122 --> 00:15:55.567  
이렇게 눌러주고요.

00:15:55.667 --> 00:15:57.852  
그다음에 방석.

00:16:08.290 --> 00:16:12.091  
애도 동그랴게 좀 모아서,  
모아서.

00:16:35.863 --> 00:16:39.379  
네 군데 정도거든요, 이렇게.

00:16:42.388 --> 00:16:46.838  
국수 우리 이렇게 물에서  
할 때처럼 이렇게 틀어서.

00:16:57.539 --> 00:16:59.632  
이렇게 해서 준비가 됐습니다.

00:16:59.732 --> 00:17:05.646  
그러면 아까 이제 이 방석 위에  
차조기 앞 좀 깔겠습니다.

00:17:09.764 --> 00:17:14.639  
차조기 앞이 없어서 이제 보통  
우리가 깃잎을 대처야 하는데

00:17:14.739 --> 00:17:17.985  
깃잎이 너무 크면 살짝 잘라주세요.

00:17:18.085 --> 00:17:21.836  
잘라서 지금 올리겠습니다.

00:17:43.032 --> 00:17:44.867  
해주시고요.

00:18:01.192 --> 00:18:05.194  
모듬회에 올릴 거 생선 살에서  
우리가 지금 이게 광어거든요.

00:18:05.294 --> 00:18:07.736  
깨끗한 거는 오른쪽에 올릴 거고.

00:18:07.836 --> 00:18:10.323  
붉은색은 왼쪽에 얹힐 겁니다.

00:18:10.423 --> 00:18:14.292  
살을 여러분이 직접 포 떠서  
하라는 게 아니라

00:18:14.392 --> 00:18:17.464  
대부분 생선 살을 주니까  
그 대신에 여러분이

00:18:17.564 --> 00:18:20.487  
이런 데 가시가 있는지  
잘 확인하고요.

00:18:20.587 --> 00:18:25.098  
한 사방 한 3, 4cm 정도  
그렇게 해서 한 3쪽 정도

00:18:25.198 --> 00:18:28.111  
뜨신다고 생각하면 되겠습니다.

00:18:29.363 --> 00:18:32.572  
이거는 광어살입니다.

10\_(일식)소고기간장구이,생선모듬회

00:18:39.293 --> 00:18:41.750  
광어살입니다.

00:18:45.622 --> 00:18:47.396  
광어살.

00:18:48.319 --> 00:18:50.279  
올려줄 거고요.

00:18:53.156 --> 00:18:57.972  
그리고 이거는 지금 도미입니다.

00:18:58.072 --> 00:19:02.453  
도미도 껍질 다 제거한 거고요.

00:19:05.407 --> 00:19:09.737  
여러분이 가시 있으면  
잘 제거해주시고.

00:19:25.594 --> 00:19:29.630  
이렇게 떠서 이렇게 해서  
포를 살짝 떠주세요.

00:19:29.730 --> 00:19:32.468  
포, 비스듬하게요.

00:19:38.624 --> 00:19:40.304  
다시.

00:19:50.852 --> 00:19:56.691  
그리고 이제 여기에서 아까  
제가 반 해동시켜서

00:19:56.791 --> 00:20:01.663  
깨끗한 면포에 썰어놨던  
참치입니다.

00:20:08.524 --> 00:20:14.374  
애도 좀 너무 두꺼우니까  
살짝 제가 저미겠습니다.

00:20:18.938 --> 00:20:22.174  
저며주시고 하나 더.

00:20:25.734 --> 00:20:31.896  
해서 한 3쪽 정도만  
이렇게 해서 올릴 거고요.

00:20:35.226 --> 00:20:39.944  
그리고 이거는 콩치인데요.

00:20:40.044 --> 00:20:43.629  
학콩치 대신에서  
사용할 수 있는 겁니다.

00:20:43.729 --> 00:20:46.686  
먼저 껍질을 좀 벗기겠습니다.

00:20:46.786 --> 00:20:53.704  
살과 껍질 사이에 이렇게  
해서 칼을 넣어서 밀면서

00:20:53.804 --> 00:20:56.986  
당기면서 벗겨주세요.

00:20:58.037 --> 00:21:01.773  
막을 벗겨냅니다, 이런 식으로.

10\_(일식)소고기간장구이,생선모듬회

00:21:02.393 --> 00:21:04.937  
이렇게 해서 벗겨졌죠?

00:21:08.402 --> 00:21:18.164  
조금 이런 거, 잔가시가 있는 거는  
다 이렇게 좀 빼주셔야 합니다.

00:21:25.184 --> 00:21:28.828  
공치 곁에 있는 막을  
다 제거했거든요.

00:21:28.928 --> 00:21:32.225  
잔 칼집을 넣으세요, 잔 칼집.

00:21:36.988 --> 00:21:39.290  
넣어주시고요.

00:21:39.390 --> 00:21:45.513  
애를 이렇게 한번 말아서 달팽이  
모양처럼 말아서 썰어내도 되고요.

00:21:45.613 --> 00:21:47.973  
아니면 그냥 썰어내도  
상관은 없습니다.

00:21:48.073 --> 00:21:51.315  
어떻게 썰든 그거에 대한  
거는 없거든요.

00:21:51.415 --> 00:21:54.462  
그래서 이런 경우에는 이렇게  
반을 제가 자르겠습니다.

00:21:54.562 --> 00:21:56.936  
좀 넓거든요, 이렇게 해서.

00:22:09.318 --> 00:22:10.957  
이런 모양으로.

00:22:12.799 --> 00:22:15.113  
이렇게.

00:22:15.213 --> 00:22:19.389  
많이 녹아서 좀 많이  
하기 힘드네요.

00:22:19.489 --> 00:22:22.303  
해주시고.

00:22:22.403 --> 00:22:26.914  
아까 와사비 물에 개  
놓은 거 있었죠?

00:22:27.014 --> 00:22:31.769  
이거 그냥 뭉쳐놓은 것보다  
약간 제가 모양을 좀 낼게요.

00:22:33.763 --> 00:22:36.103  
이렇게 해서 약간 이렇게 뭉쳐주면

00:22:36.203 --> 00:22:37.799  
약간 모양을 잡아주세요.

00:22:37.899 --> 00:22:44.784  
약간 앞사귀 모양처럼 나무  
앞사귀 모양처럼 살짝 잡고요.

10\_(일식)소고기간장구이,생선모듬회

00:22:44.884 --> 00:22:47.393  
이거는 그렇게 중요하지는  
않은데 이렇게 해서

00:22:47.493 --> 00:22:50.499  
다시 한번 이런 식으로.

00:22:58.964 --> 00:23:01.577  
한쪽에 이렇게 놔줄 거고요.

00:23:01.677 --> 00:23:05.361  
그다음에 레몬 슬라이스해서.

00:23:10.792 --> 00:23:13.054  
양 끝 정리해주시고요.

00:23:13.154 --> 00:23:18.114  
레몬 슬라이스 한 거 하나  
이렇게 옆에다 놔주시고요.

00:23:18.214 --> 00:23:22.387  
아까 이제 여러분 만들어놨던  
그런 모양이 있었죠?

00:23:22.487 --> 00:23:25.032  
왕관 모양 있었고요.

00:23:26.180 --> 00:23:29.035  
그리고 나비도 있었고요.

00:23:29.135 --> 00:23:34.351  
아예 요구사항에 나비하고 왕관  
모양을 올려내시오, 그랬죠?

00:23:35.833 --> 00:23:40.515  
그래서 이거는 이렇게  
완성이 됐습니다.

00:23:42.703 --> 00:23:47.112  
해주고 팬에 고기 먼저  
익힐 겁니다.

00:23:50.855 --> 00:23:56.446  
해주고 팬이 달궈지는 동안에 아까  
우리 생강채 만들어놓은 거 있었죠?

00:23:56.546 --> 00:24:01.381  
아까 지금 모듬 위에 제가 조금  
전에 다 완성됐다고 그랬는데

00:24:01.481 --> 00:24:03.454  
무슨이 안 올라갔네요, 그렇죠?

00:24:03.554 --> 00:24:04.828  
무슨.

00:24:04.928 --> 00:24:06.678  
정리해서.

00:24:10.020 --> 00:24:12.577  
정리해서 준비가 됐고요.

00:24:12.677 --> 00:24:17.492  
지금 아까 제가 이제 소고기  
간장 구이를 하기 전에 생강을

00:24:17.592 --> 00:24:20.000  
이렇게 체 물에 담가놨는데 냄비가

10\_(일식)소고기간장구이,생선모듬회

00:24:20.100 --> 00:24:24.020  
지금 팬에서 지금 다  
달궈졌으니까 구우면서 할게요.

00:24:24.120 --> 00:24:27.600  
이건 조금 이따가 장식으로  
올려도 되니까.

00:24:29.021 --> 00:24:35.277  
먼저 겉에만 코팅이 되게  
레어정도로 익혀주세요.

00:24:35.377 --> 00:24:38.376  
레어는 우리가 스테이크  
종류에서 겉만 살짝

00:24:38.476 --> 00:24:40.670  
익는 걸 레어라고 그러죠?

00:25:05.200 --> 00:25:08.815  
레어정도 익혀주면 그때 이제

00:25:08.915 --> 00:25:11.985  
아까 우리 데리야끼 소스  
만들어놓은 거 있죠?

00:25:12.085 --> 00:25:14.163  
그거를 이제 끼얹어가면서 익혀주세요.

00:25:14.263 --> 00:25:16.558  
이렇게 해서 겉에.

00:25:19.085 --> 00:25:22.081  
어떤 상태냐면 미디엄 상태 정도로.

00:25:22.181 --> 00:25:26.878  
미디엄은 가운데가 약간  
선홍색일 정도로.

00:25:37.716 --> 00:25:41.334  
이제 소고기 간장 구이가  
다 완성이 됐는데요.

00:25:41.434 --> 00:25:44.895  
2012년부터 요구사항이  
좀 바뀌었습니다.

00:25:44.995 --> 00:25:50.230  
두께는 1.5cm에다 길이를 3cm로  
해서 잘라내시오, 그랬거든요.

00:25:50.330 --> 00:25:53.191  
여러분이 그 요구사항  
잘 확인하시고요.

00:25:53.291 --> 00:25:57.359  
저는 이제 한번 이거를 너무  
넓으니까 이렇게 반을 좀 잘라볼게요.

00:25:57.459 --> 00:26:01.813  
반을 잘라보고 그다음에  
길이는 3cm니까

00:26:01.913 --> 00:26:05.236  
3cm 정도 이렇게  
자르겠습니다.

10\_(일식)소고기간장구이,생선모듬회

00:26:08.438 --> 00:26:10.913  
그래서 3cm, 이렇게.

00:26:11.013 --> 00:26:14.506  
조금 작은데 주어진 거에서  
그냥 적당하게 이렇게

00:26:14.606 --> 00:26:20.283  
3cm 정도로 잘라서 완성  
그릇에 담아보겠습니다.

00:26:22.106 --> 00:26:25.183  
나머지 양념장은 여러분이  
그릇에 담아주고

00:26:25.283 --> 00:26:27.897  
살짝 끼얹으세요.

00:26:35.323 --> 00:26:39.741  
그리고 이제 올 2012년도  
바뀐 내용이요.

00:26:39.841 --> 00:26:44.086  
여러분이 구이를 찜처럼 하면  
안 된다고 쓰여 있으니까

00:26:44.186 --> 00:26:48.068  
그런 거 유념해서 너무  
많이 국물을 끼얹지 마시고

00:26:48.168 --> 00:26:51.526  
살짝만 윤기 날 정도까지만  
끼얹어주세요.

00:26:51.626 --> 00:26:57.258  
그래서 이거 남아있는 거  
지금 제가 조금 더 녹여볼게요.

00:26:57.358 --> 00:27:01.296  
약간 윤기 나게 많이  
밑으로 흐를 정도가 아니라

00:27:01.396 --> 00:27:05.547  
살짝 이렇게 윤기 날  
정도로만 끼얹어주시고요.

00:27:05.647 --> 00:27:09.135  
그다음에 여러분이  
준비해놨던 아까 생강채.

00:27:09.235 --> 00:27:10.562  
하리쇼가라고 그러죠?

00:27:10.662 --> 00:27:15.650  
바늘처럼 가늘게 채쳤다고 해서  
이 물기를 좀 제거하셔서

00:27:15.750 --> 00:27:19.689  
옆에다 놓고 완성을  
하시면 됩니다.

00:27:22.415 --> 00:27:23.486  
됐죠?

00:27:23.586 --> 00:27:25.169  
여기까지.

00:27:27.292 --> 00:27:32.851

10\_(일식)소고기간장구이,생선모듬회

네, 이렇게 해서 완성 접시에  
하리쇼가 생강 채까지 다 올려졌고요.

00:27:32.951 --> 00:27:39.265  
여러분 잊어버리지 마시고 산초가루  
뿌려서 완성하시면 되겠습니다.

00:27:44.773 --> 00:27:48.178  
손으로 하셔도 괜찮고,  
손가락을 이용하셔도 괜찮고

00:27:48.278 --> 00:27:51.387  
보이기만 하시면 됩니다,  
보이기만.

00:27:51.487 --> 00:27:54.464  
이렇게 해서 완성이 됐습니다.

00:27:56.118 --> 00:28:00.499  
이렇게 해서 두 가지가  
완성이 됐습니다.

00:28:00.599 --> 00:28:02.848  
수고하셨습니다.