WEBVTT

00:00:10.038 --> 00:00:16.137
이번 시간에는 전골냄비하고
두부 튀김입니다.

00:00:16.237 --> 00:00:20.775
그런데 두부 튀김 같은 경우는
연두부가 제시됐고요.

00:00:20.875 --> 00:00:25.346
오늘 육수 낼 거는
가다랑어 국물 내줄 거고

00:00:25.446 --> 00:00:28.949
이거는 사실 이렇게
물이 묻어있으면

00:00:29.049 --> 00:00:33.931
오늘 살짝 구워서 채 썰거나
부셔서 내도 된다고 했습니다.

00:00:34.031 --> 00:00:38.662
그래서 여러분이 빨리
이런 거는 면포나 이런

00:00:38.762 --> 00:00:41.672
위생봉투에 넣어주시면 되겠습니다.

00:00:41.772 --> 00:00:44.039
제가 그래서 지금.

00:00:53.143 --> 00:00:57.237
재료 여러분이 확인하면서
치워주시면 될 것 같아요.

00:00:57.337 --> 00:01:01.959
시험장에서 혹시라도 이렇게
젖어있으면 재료 교체 가능합니다.

00:01:02.059 --> 00:01:04.477
그런데 중간에 그렇게
바꿔 달라면 안 되고요.

00:01:04.577 --> 00:01:06.356
시작하자마자 그럴 때.

00:01:06.456 --> 00:01:10.353
한번 여러분이 보시고
젖어있으면 한쪽면 쓸 수 있으면

00:01:10.453 --> 00:01:14.722
한쪽면 사용하시고 그렇지 않으면
교체해달라고 버리지 마시고.

00:01:14.822 --> 00:01:18.243
어떤 거든지 여러분이
교체를 원할 때는

00:01:18.343 --> 00:01:20.574
자기가 가지고 있는 거는
보여줘야 합니다.

00:01:20.674 --> 00:01:22.788
여러분이 버리고 해달라고 하면

00:01:22.888 --> 00:01:26.580
그거를 잘 그쪽에서는

교환하지 않습니다.

00:01:26.680 --> 00:01:32.249
그리고 지금 보면 오늘 튀김
두부에 무즙이 들어가요.

00:01:32.349 --> 00:01:35.066
그런데 빨갛게 들이지
않는 그냥 오로시.

00:01:35.173 --> 00:01:36.781
빨간 거는 아카오로시죠?

00:01:36.874 --> 00:01:40.087
실파 이거 한쪽에다
분리 해놓을게요.

00:01:40.187 --> 00:01:44.850
분리해주시고 그다음에
이제 두부는 연두부는 조금

00:01:44.950 --> 00:01:49.140
이따가 제가 연두부 빼는
방법을 한번 보여드릴 거예요.

00:01:49.240 --> 00:01:52.627
보여드릴 건데, 이렇게
해서 면포에 해서

00:01:52.727 --> 00:01:55.559
물기를 좀 제거해주세요.

00:02:00.136 --> 00:02:05.065
이렇게 해서 하시면서 한쪽에
이렇게 준비해주시고요.

00:02:05.165 --> 00:02:07.597
그리고 보니까 이제 전골냄비는

00:02:07.697 --> 00:02:10.270
여러분이 많이 들어본
스키야끼입니다.

00:02:10.370 --> 00:02:14.459
스키야끼는 지금 이거는
어묵, 곤약인데.

00:02:14.559 --> 00:02:15.997
실곤약입니다.

00:02:16.097 --> 00:02:18.997
이런 판곤약, 넓은 거는
체 쳐놓지 않은 건

00:02:19.097 --> 00:02:22.700
판곤약이라고 하는데 이거는
실곤약을 요즘 많이

00:02:22.800 --> 00:02:25.120
시험장에서 이대로
제시해주는데

00:02:25.220 --> 00:02:27.081
혹시라도 안 주시면 그냥 판곤약.

00:02:27.181 --> 00:02:30.991
네모진 거 있으면 이렇게 가늘게
여러분이 체를 치시면 됩니다.

00:02:31.091 --> 00:02:32.762
실곤약이 되어있고요.

00:02:32.862 --> 00:02:35.087
오늘 달걀은 곁들이는 겁니다.

00:02:35.187 --> 00:02:40.477
곁들여서 이따가 작은 접시에 이렇게
한번 제가 깨 놓을 거니까

00:02:40.577 --> 00:02:44.638
이거는 이따 나갈 때 깨서
준비해주시고요.

00:02:44.738 --> 00:02:48.546
그리고 여러분이 또 재료를
확인하는데 고기 있어야겠죠?

00:02:48.646 --> 00:02:49.701
고기.

00:02:49.801 --> 00:02:51.577
그리고 우엉이 있거든요.

00:02:51.677 --> 00:02:53.121
그리고 표고버섯.

00:02:53.221 --> 00:02:56.166
오늘 여기 스키야끼에
들어가는 전골냄비는

00:02:56.266 --> 00:02:59.397
가쓰오부시 국물이 아니라
그냥 다시마 육수입니다.

00:02:59.497 --> 00:03:03.511
그래서 이렇게 되어있고, 지금
채소 되어있고 두부 되어있거든요.

00:03:03.611 --> 00:03:06.495
그런데 여러분이 이제
여기서 제일 먼저 할 거는

00:03:06.595 --> 00:03:10.700
냄비에 불을 켜면서 다시마
육수 끓이는 것도 중요하겠지만

00:03:10.800 --> 00:03:13.968
또 곁들여나갈 수 있는
이런 채소 같은 경우는

00:03:14.068 --> 00:03:17.035
물에도 빨리 담가놓는
것도 하나의 요령입니다.

00:03:17.142 --> 00:03:22.144
그래서 제가 지금 하면서
바로바로 하겠습니다.

00:03:22.237 --> 00:03:26.255
그래서 지금 물을 여기에 찬물에다.

00:03:27.038 --> 00:03:29.954
쑥갓 담가놓고요.

00:03:30.054 --> 00:03:32.948
그리고 바로 다시마 육수 낼게요.

00:03:33.048 --> 00:03:37.747
그래서 오늘 두 가지가 하나는
다시마, 하나는 가다랑어 국물인데

00:03:37.847 --> 00:03:41.683
따로따로 내지 마시고
다시마 육수를 먼저 빼고

00:03:41.783 --> 00:03:46.230
뺀 곳에 가쓰오부시만
넣으시면 되겠습니다.

00:03:46.330 --> 00:03:50.213
그래서 지금 제가 사용할 만큼.

00:03:50.313 --> 00:03:56.567
우리가 지금 전골냄비에는 다시마
육수가 보통 한 컵 정도면 괜찮고요.

00:03:56.667 --> 00:03:59.475
튀김 두부에도 한 반 컵 정도 필요해요.

00:03:59.575 --> 00:04:00.916
그래서 그냥 두 컵 정도.

00:04:01.016 --> 00:04:05.297
두 컵 정도 넣어주시고,
우리가 매번 했던 대로

00:04:05.458 --> 00:04:11.473
다시마 이렇게 깨끗한
면포에다 겉에 닦아주시고

00:04:12.020 --> 00:04:16.176
해주시고 끓여주시면 되겠습니다.

00:04:19.468 --> 00:04:22.629
끓여지는 동안에 다시 또 여러분이

00:04:22.729 --> 00:04:25.351
제가 소고기는 좀 먼저
분리를 할게요.

00:04:25.451 --> 00:04:29.234
분리하셔서 핏물도 제거될 수 있게.

00:04:30.389 --> 00:04:32.907
이거를 이렇게 해서
좀 쌓아놓으세요.

00:04:33.007 --> 00:04:35.600
이렇게 준비해주고요.

00:04:35.700 --> 00:04:39.764
그리고 두부도 한켠에
준비 좀 해주시고요.

00:04:39.864 --> 00:04:43.541
그리고 지금 표고도 이렇게
나와 있어서 오늘 표고는 그냥

00:04:43.641 --> 00:04:44.929
모양내는 겁니다.

00:04:45.029 --> 00:04:47.001
우리 저번에 별 모양 냈었죠?

00:04:47.101 --> 00:04:48.805
매번 찜 종류에서 했었죠.

00:04:48.905 --> 00:04:50.523
그 별 모양 내는 거고요.

00:04:50.623 --> 00:04:54.461
지금 우엉은 우리가 껍질
벗겨서 오늘 써는 방법

00:04:54.561 --> 00:04:56.338
그래서 제가 지금 실곤약.

00:04:56.438 --> 00:04:59.786
다시마 육수만 빠지면
오늘 좀 데쳐야 할 게 있어요.

00:04:59.886 --> 00:05:05.167
데쳐야 줄 것, 죽순도 데쳐야
하고 실곤약도 한번 데칠 겁니다.

00:05:05.851 --> 00:05:11.061
지금 전골냄비에 우리 날달걀은
이따가 곁들여나가는 거고요.

00:05:11.161 --> 00:05:13.455
제가 배추부터 썰어볼게요.

00:05:13.555 --> 00:05:15.767
배추는 보통 5cm.

00:05:15.867 --> 00:05:20.125
5cm에서 가로는 보통
2, 3cm라고 생각하시면 돼요.

00:05:20.225 --> 00:05:24.389
한 2, 3cm 정도 이렇게
썰어주시고요.

00:05:24.489 --> 00:05:29.774
다시 좀 너무 넓으니까
가장자리 조금만 제가 정리하고요.

00:05:34.084 --> 00:05:36.892
잘라내고 한 5cm 정도.

00:05:36.992 --> 00:05:38.349
한 5cm.

00:05:38.449 --> 00:05:41.199
다시 한 5cm 정도.

00:05:43.066 --> 00:05:46.267
그래서 이렇게 해서 해주시고요.

00:05:46.367 --> 00:05:50.643
지금 이거는 양파는 반달썰기로.

00:05:50.743 --> 00:05:53.655
보통 이제 한 0.5cm 정도.

00:05:53.755 --> 00:06:01.273
0.5cm 정도 이렇게 해서 반원으로
이렇게 썰어서 준비해주시고요.

00:06:03.786 --> 00:06:08.238
그리고 두부는 이따가
꼬챙이에 껴서 구울 겁니다.

00:06:08.338 --> 00:06:11.964
보통 5cm에서 한
1cm 정도 두께로.

00:06:12.064 --> 00:06:14.504
그래서 주어지는 데에서
두 개가 나올 수도 있고요.

00:06:14.604 --> 00:06:16.065
세 개가 나올 수도 있겠죠.

00:06:16.165 --> 00:06:21.330
이렇게 해서 썰어서 이따가 이거는
석쇠에 쇠꼬챙이에 구워줄 거고요.

00:06:21.430 --> 00:06:25.557
팽이도 여러분이 이렇게
되어있으면 밑동 좀 잘라주시고

00:06:25.657 --> 00:06:29.507
가닥가닥 있으면 좀 떼주시고.

00:06:29.607 --> 00:06:32.603
이렇게 해서 해주시면 되고요.

00:06:32.703 --> 00:06:36.346
지금 이 죽순은 이제 끓는
물에 아까 데쳐놓은 겁니다.

00:06:36.446 --> 00:06:40.289
데쳐놓은 것도 그냥 이렇게
준비가 돼서 썰어주시면.

00:06:40.389 --> 00:06:43.809
빗살 모양으로 썰어주는데
밑에 기둥이 너무 두꺼우면 살짝

00:06:43.909 --> 00:06:45.774
이렇게 껍질을 벗겨내도 돼요.

00:06:45.874 --> 00:06:51.708
죽순하고 실곤약은 한번 물에
살짝 데쳐주는 게 좋습니다.

00:06:57.034 --> 00:06:59.093
이렇게 해서 준비가 됐고요.

00:06:59.193 --> 00:07:02.770
대파도 이제 어슷썰기,
대파도.

00:07:02.870 --> 00:07:05.741
어슷썰기로 썰어주시고요.

00:07:18.184 --> 00:07:22.953
썰어주시고 지금 우엉인데요.

00:07:23.053 --> 00:07:27.815
우엉은 오늘 지금 이렇게
껍질을 칼등으로 벗겨놨는데

00:07:27.915 --> 00:07:30.043
금방 갈변현상이 일어났어요.

00:07:30.143 --> 00:07:34.352
오늘은 이 우엉은 사실은
이제 연필 깎는 것처럼 얇게

00:07:34.452 --> 00:07:39.460
잘라줄 건데, 먼저 이렇게
여러분이 잔 칼집을 넣으세요.

00:07:39.560 --> 00:07:41.457
잔 칼집을.

00:07:45.748 --> 00:07:50.672
그래서 물에 담가놓으면 색깔이 조금.

00:07:50.772 --> 00:07:53.120
색깔이 타닌성분 때문에 그렇거든요.

00:07:53.220 --> 00:07:57.100
그래서 이렇게 여러분이
연필 깎는 것처럼 이런 식으로.

00:07:57.200 --> 00:07:59.592
그런데 이제 정 잡는 게
불편하면

00:07:59.692 --> 00:08:02.173
이런 꽂이를 좀 끼워서
이용하셔도 좋습니다.

00:08:02.273 --> 00:08:05.345
너무 작게 주면 썰기가
불편하니까 이렇게.

00:08:05.445 --> 00:08:08.565
잡아주고 이런 모양으로.

00:08:10.675 --> 00:08:14.522
이렇게 나중에 이렇게 하다 보면
연필, 우리 몽당연필처럼 나와요.

00:08:14.622 --> 00:08:16.264
이런 식으로.

00:08:18.293 --> 00:08:21.784
그래서 조금 두꺼운 거는
나중에 살짝 잘라도 돼요.

00:08:21.884 --> 00:08:24.973
잘라도 되는데 되도록이면
여러분이 이런 식으로.

00:08:25.073 --> 00:08:26.806
좀 길어서 좀 불편하네요.

00:08:26.906 --> 00:08:30.191
이거는 더 짧은 거로
하시면 이런 식으로.

00:08:32.389 --> 00:08:36.751
이렇게 해서 저는 해놓은 거를
이렇게 물에 담가놨습니다.

00:08:36.851 --> 00:08:42.715
물에 담가놓은 거 다시 아까 이렇게
해서 미리 준비를 해놨습니다.

00:08:42.815 --> 00:08:45.522
좀 물에 담가놓으면 깨끗해져요.

00:08:46.475 --> 00:08:48.456
이렇게 해놨습니다.

00:08:52.414 --> 00:08:58.699
지금은 거의 다 아예 재료에
실곤약을 주겠다고 써있습니다.

00:08:58.799 --> 00:09:02.614
여러분이 판곤약을 가지고
이렇게 곱게 체 칠 일은 없어요.

00:09:02.714 --> 00:09:06.866
그런데 이제 부드럽지만 단단할 수
있으면 물에 넣었다 바로 빼세요.

00:09:06.966 --> 00:09:11.814
그래서 제가 실곤약 이렇게
데쳐놓은 거 준비가 됐고요.

00:09:11.914 --> 00:09:13.814
그리고 이제 여기 아까 쑥갓.

00:09:13.914 --> 00:09:15.550
제가 물에 좀 담가놨거든요.

00:09:15.650 --> 00:09:19.208
물에 담가놓은 거 한 5cm
정도로 이렇게 잘라주시고요.

00:09:19.308 --> 00:09:23.594
얘는 이제 마지막에 이렇게
해서 살짝 볶아낼 겁니다.

00:09:25.101 --> 00:09:26.561
그래서 이렇게 됐고요.

00:09:26.661 --> 00:09:29.846
그다음에 이제 오늘 여러분이
해야 할 거는 이제

00:09:29.946 --> 00:09:30.760
소고기.

00:09:30.860 --> 00:09:31.775
소고기.

00:09:31.875 --> 00:09:36.311
소고기를 이렇게 핏물이 빠질 수
있게 이렇게 깨끗한 면포나

00:09:36.411 --> 00:09:40.300
키친타올에 이렇게 싸놓았던
것도 얇게 썰어주는데

00:09:40.400 --> 00:09:43.785
스키야끼 같은 경우는 소고기는
0.2mm 정도입니다.

00:09:43.885 --> 00:09:45.399
얇게.

00:09:45.499 --> 00:09:47.952
어슷하게 썬다고 생각하시면 됩니다.

00:09:48.052 --> 00:09:50.780
이렇게 해서 이런 식으로.

00:09:54.092 --> 00:09:55.953
이렇게 좀 얄프름하게.

00:09:56.053 --> 00:09:57.409
이렇게 해서.

00:10:02.869 --> 00:10:08.690
이렇게 해서 다 썰어진 거를 저는
이미 이렇게 준비를 해놨습니다.

00:10:08.790 --> 00:10:13.493
다시 한번 핏물 빠지게
이렇게 준비가 됐습니다.

00:10:13.593 --> 00:10:19.994
지금 이제 오늘 전골냄비는
2012년도에는 익히는 순서를

00:10:20.094 --> 00:10:22.622
잘 고려해서 하라고 그랬거든요.

00:10:22.722 --> 00:10:27.102
그래서 재료 순서 익히는 거를 좀
심사위원들이 유심히 볼 거예요.

00:10:27.202 --> 00:10:30.974
그래서 단단한 순서부터
그냥 바로 냄비에

00:10:31.074 --> 00:10:34.507
볶으시면 되겠습니다, 제출하는.

00:10:34.607 --> 00:10:39.146
지금 전골 양념장 볶을 다래 장을
만들겠습니다.

00:10:39.246 --> 00:10:43.851
다래인데, 스키야끼 소스라고도
하고 양념장도 되죠.

00:10:43.951 --> 00:10:44.804
그렇죠?

00:10:44.904 --> 00:10:49.117
이거 볶을 거 아까 제가
다신 물 빼놓은 거 한 컵 정도.

00:10:49.217 --> 00:10:54.161
다신 물 빼놓은 거 한 컵에다가
간장 한 3큰술 정도요.

00:10:59.847 --> 00:11:03.653
살짝 3큰술 정도 넣어주고요.

00:11:04.810 --> 00:11:09.349
지금 청주 미림이나 청주
한 2스푼 정도.

00:11:09.449 --> 00:11:14.104
그리고 설탕은 한 큰술 정도
많이 안 넣어도 돼요.

00:11:14.204 --> 00:11:17.287
너무 가득 한 스푼 푸지 마시고요.

00:11:18.061 --> 00:11:19.220
이렇게 해서.

00:11:19.320 --> 00:11:22.123
이거를 한번 냄비에 끓이겠습니다.

00:11:25.081 --> 00:11:27.284
이렇게 해서.

00:11:27.384 --> 00:11:29.345
다래입니다.

00:11:36.909 --> 00:11:42.089
여러분이 중간에 이제 불을
쓰고 있지 않을 때

00:11:42.189 --> 00:11:45.679
그때 다래장은 미리
만들어놓으셔도 좋습니다.

00:11:49.819 --> 00:11:53.555
이렇게 해서 다래 만들었습니다.

00:11:54.387 --> 00:11:55.911
준비가 됐고요.

00:11:56.011 --> 00:12:00.964
이제 전골냄비에 볶아서
완성을 하겠습니다.

00:12:02.319 --> 00:12:07.939
두부는 다른 거는 냄비에 볶는데
두부는 이렇게 꽂이에 끼어서

00:12:08.039 --> 00:12:10.602
석쇠에 구우셔야 합니다.

00:12:32.210 --> 00:12:36.825
이렇게 해서 지금 두부가
구워졌습니다.

00:12:45.001 --> 00:12:49.784
여러분이 이제 시험장에서는
제시하고자 하는 냄비를 선택해서

00:12:49.884 --> 00:12:51.453
거기다 직접 하셔야 합니다.

00:12:51.553 --> 00:12:55.511
제가 지금 식용유를 두르는 거는
코팅 시키기 위한 목적이에요.

00:12:55.611 --> 00:12:57.074
코팅시키기 위한 목적이지.

00:12:57.174 --> 00:12:59.162
기름을 여기다 두르고
볶는 건 아니거든요.

00:12:59.262 --> 00:13:01.890
한번 쫙 이렇게 한번 달라붙지 않게.

00:13:01.990 --> 00:13:06.476
채소가 달라붙지 않게 하는
겁니다, 이렇게 코팅시켜주고.

00:13:06.576 --> 00:13:08.387
이제 단단한 순서부터.

00:13:08.487 --> 00:13:11.458
재료의 순서를 잘 지켜서
볶으라고 그랬거든요.

00:13:11.558 --> 00:13:15.063

그런데 여러분이 볶을 때
이제 이렇게 볶아주는데

00:13:15.163 --> 00:13:20.105
볶아서 살짝살짝 넣어주는데 다래
장을 좀 넣어주시고 하셔야 합니다.

00:13:20.205 --> 00:13:22.450
아까 다래 만들어 놓은 거 있죠?

00:13:22.550 --> 00:13:24.367
이렇게 해서.

00:13:27.784 --> 00:13:30.551
해주시고 볶아주시고요.

00:13:32.380 --> 00:13:34.511
배추는 데치지 않은 겁니다.

00:13:34.611 --> 00:13:36.870
절대 데치시면 안 돼요.

00:13:36.970 --> 00:13:38.974
불 조절은 자기가 하세요.

00:13:39.074 --> 00:13:42.306
해주고 양파도 좀 넣어주시고요.

00:13:43.500 --> 00:13:46.631
그리고 국물이 짜작짜작
달아들면

00:13:46.731 --> 00:13:51.826
또 여러분이 이렇게 다래장을
넣어가면서 이렇게 해주시고.

00:13:51.926 --> 00:13:54.224
단단한 순서부터 넣으시면 돼요.

00:13:54.324 --> 00:13:56.976
죽순도 좀 넣어주시고요.

00:14:01.501 --> 00:14:03.810
넣어주고 우엉입니다.

00:14:03.910 --> 00:14:07.230
우엉도 넣어주고요.

00:14:07.330 --> 00:14:09.756
대파도 넣어주고요.

00:14:13.660 --> 00:14:15.455
됐습니다.

00:14:16.395 --> 00:14:20.797
그리고 고기는 제일 나중에
그런데 지금 이제 얘도 한번

00:14:20.897 --> 00:14:26.281
실곤약도 데쳐놓은 거니까
저는 실곤약은 고기 볶고 그때

00:14:26.381 --> 00:14:28.293
살짝 넣겠습니다.

00:14:28.393 --> 00:14:29.951
지금 이렇게 넣어주시고요.

00:14:30.051 --> 00:14:31.768
아까 제가 해놓은 고기.

00:14:31.868 --> 00:14:33.525
고기는 제일 마지막인데

00:14:33.625 --> 00:14:35.762
이제 우리가 팽이도
또 쉽게 있잖아요.

00:14:35.862 --> 00:14:37.679
쑥갓하고.

00:14:41.168 --> 00:14:43.116
이렇게 해서 볶아주고요.

00:14:43.216 --> 00:14:45.787
고기도 어느 정도 익혀야 합니다.

00:14:46.679 --> 00:14:49.654
지금 제가 다래장을
다래를 계속 넣어가면서

00:14:49.754 --> 00:14:51.150
지금 익히고 있습니다.

00:14:51.250 --> 00:14:52.704
그래서 단단한 순서.

00:14:52.804 --> 00:14:56.003
이번에 요구사항 바뀐 거는
익히는 순서를 잘 고려하라.

00:14:56.103 --> 00:15:01.495
이랬으니까 여러분이 그런 거 잘
유념하셔서 익히시면 됩니다.

00:15:06.767 --> 00:15:10.036
고기가 들어가서 이제
또 거품이 올라오면

00:15:10.136 --> 00:15:14.299
거품도 제거해가면서 하시면 됩니다.

00:15:14.399 --> 00:15:17.573
조금 다래장이 부족해서
좀 더 넣을게요.

00:15:25.623 --> 00:15:27.329
익혀주시고요.

00:15:27.429 --> 00:15:32.692
아까 지금 살짝 제가 여기에다
실곤약 넣겠습니다.

00:15:32.792 --> 00:15:35.776
고기가 이제 핏물이 약간 가시면

00:15:36.831 --> 00:15:39.907
너무 핏물이 보일 정도까지
하지 마시고요.

00:15:40.007 --> 00:15:44.202
해주시고 팽이 한쪽에
살짝 넣겠습니다.

00:15:44.302 --> 00:15:45.524
넣어주고요.

00:15:45.624 --> 00:15:47.136
아까 두부 구워놓은 거 있었죠?

00:15:47.236 --> 00:15:51.325
두부 구워 놓은 것도
한켠에 이렇게 놓을게요.

00:15:53.046 --> 00:15:59.659
이렇게 해서 마지막에 쑥갓 살짝
올려서 끝내시면 되겠습니다.

00:15:59.759 --> 00:16:04.978
이렇게 볶은 냄비째 해주시고,
날달걀은 다른 접시에 깨서

00:16:05.078 --> 00:16:07.824
곁들이시면 되겠습니다.

00:16:07.924 --> 00:16:11.718
지금 아까 이제 연두부
면포에다 해놨고요.

00:16:11.818 --> 00:16:13.626
여러분이 이거는 튀겨야 하잖아요.

00:16:13.726 --> 00:16:18.063
그래서 먼저 팬에 기름을
좀 올려놓으세요, 기름.

00:16:18.163 --> 00:16:22.062
너무 세게는 넣지 마시고,
적당히 놔주시고요.

00:16:22.162 --> 00:16:26.015
아까 제가 이거를 여러분이
연두부가 나왔을 때

00:16:26.115 --> 00:16:29.194
이거를 잘못하면 부스러지잖아요.

00:16:29.309 --> 00:16:33.037
부스러지니까 이거를
어떻게 하면 잘 뺄 건가 하면서

00:16:33.121 --> 00:16:35.886
여기 이 양 귀퉁이를
이렇게 잘라주세요.

00:16:35.986 --> 00:16:40.470
그러면 공기가 들어가게 해주시면
이게 이따가 빠질 때 잘 빠져요.

00:16:40.570 --> 00:16:41.929
이렇게 해주시고.

00:16:42.029 --> 00:16:44.717
다시 한번 이렇게 양 귀퉁이.

00:16:44.817 --> 00:16:46.032
공기를 빼주는 거예요.

00:16:46.132 --> 00:16:50.075
안에 있는 공기를
이렇게 해서 한 번씩.

00:16:50.175 --> 00:16:51.775
이렇게 해주고 나서

00:16:51.875 --> 00:16:54.222
한번 이렇게 툭툭툭 치세요.

00:16:54.322 --> 00:16:55.903
툭툭툭.

00:16:56.003 --> 00:16:58.628
그래서 이렇게 해서 툭툭.

00:16:58.728 --> 00:17:03.118
쳐주고 나서 이제 앞에 있는
이 껍질 제거하시고 나서

00:17:03.218 --> 00:17:05.089
빼주시면 됩니다.

00:17:05.189 --> 00:17:08.566
그런데 이제 요즘 회사마다
이렇게 뜯는 곳이 있어요.

00:17:08.666 --> 00:17:12.821
이렇게 잡아 떼주면
잘 뜯어집니다.

00:17:16.920 --> 00:17:23.432
이렇게 된 거를 면포에
깨끗한 면포 같은 경우

00:17:23.532 --> 00:17:26.646
물기를 제거할 수 있게
이렇게 해서

00:17:26.746 --> 00:17:29.430
다시 이렇게 한번 해주세요,
이런 식으로.

00:17:29.530 --> 00:17:31.549
그러면 쫙 빠지죠?

00:17:31.649 --> 00:17:34.260
잘 깨끗하게 빠졌네요.

00:17:35.408 --> 00:17:37.763
그래서 썰어주기 위해서 이렇게.

00:17:37.863 --> 00:17:38.757
그렇죠?

00:17:38.857 --> 00:17:41.385
다시 원위치에 했습니다.

00:17:41.485 --> 00:17:44.667
이제 이 연두부에서
여러분이 요구사항을 보면

00:17:44.767 --> 00:17:50.055
4cm, 5cm, 4cm로 해서
3개를 제시하시오, 그랬어요.

00:17:50.155 --> 00:17:52.387
그런데 이제 여러분이
좀 번거롭겠지만

00:17:52.487 --> 00:17:54.877
나오면 한 4개 정도 튀겨도
상관은 없습니다.

00:17:54.977 --> 00:17:58.413
왜 그러냐 하면 제시할 때
3개 정도만 내셔도 괜찮은데

00:17:58.513 --> 00:17:59.948
이게 참 조심스러워요.

00:18:00.048 --> 00:18:01.503
잘 부스러지고요.

00:18:01.603 --> 00:18:05.466
그래서 지금 어떻게 썰어서
여러분이 그 cm가 나올 건지

00:18:05.566 --> 00:18:08.838
한번 가장자리 살짝 잘라도 되겠네요.

00:18:10.390 --> 00:18:13.052
살짝 건들기만 하면 부스러집니다.

00:18:13.152 --> 00:18:16.308
그래서 지금 이렇게
저는 썰어서 이 모양을

00:18:16.408 --> 00:18:19.761
그래서 이거를 3cm로,
4cm로 잡아주고요.

00:18:19.861 --> 00:18:21.841
5cm 정도 잡을게요.

00:18:27.283 --> 00:18:29.960
해주시고 다시 이렇게.

00:18:31.212 --> 00:18:32.953
이런 식으로.

00:18:33.053 --> 00:18:36.144
조금 크면 살짝만.

00:18:36.244 --> 00:18:39.030
지금 거의 5cm가 맞기는 맞아요.

00:18:39.130 --> 00:18:41.974
5cm가 맞는데 살짝.

00:18:44.340 --> 00:18:49.732
그래서 불을 올려놓고 연두부 같은
경우는 미리 전분을 묻히지 마시고요.

00:18:49.832 --> 00:18:52.448
튀기기 직전에 그때 묻히세요.

00:18:52.548 --> 00:18:58.347
그때 묻혀놔야지 미리 묻혀놓으면
튀김이 좀 무거워 보입니다.

00:18:58.447 --> 00:19:01.533
그래서 온도 미리 한번
이렇게 측정한 번 해보세요.

00:19:01.633 --> 00:19:02.725
온도를.

00:19:02.825 --> 00:19:05.869
전분 입혔을 때 온도,
한 160도 정도.

00:19:05.969 --> 00:19:06.825
그렇죠?

00:19:06.925 --> 00:19:10.514
그래서 제가 이렇게 젓가락을
넣자마자 기포가 조금 이따가

00:19:10.614 --> 00:19:14.641
올라오면 160도고,
바로 큰 기포가 확 났다,

00:19:14.741 --> 00:19:17.612
그러면 거의 170도,
180도입니다.

00:19:17.712 --> 00:19:20.322
그런데 나중에 여러분한테는
튀김반죽 같은 거

00:19:20.422 --> 00:19:21.978
확인하는 경우도 있는데

00:19:22.078 --> 00:19:23.724
지금은 그렇게 마땅치가 않네요.

00:19:23.824 --> 00:19:27.407
그래서 여러분이 젓가락을
이렇게 넣어봐서

00:19:27.507 --> 00:19:31.006
기포가 한참 있다 올라온다
그런 거는 한 140,

00:19:31.106 --> 00:19:32.177
150도입니다.

00:19:32.277 --> 00:19:34.014
그래서 제가 이렇게
준비가 되어있고요.

00:19:34.114 --> 00:19:37.778
기름 올라오는 동안에
여러분이 또 무즙을 좀 내세요.

00:19:37.878 --> 00:19:42.115
무즙을 이번에는 물들이지
않는 그런 무즙입니다.

00:19:42.215 --> 00:19:45.670
그래서 오로시, 빨갛게 하는
거는 아카오로시라고 하는데

00:19:45.770 --> 00:19:48.099
이거를 강판에 갈아서 제가

00:19:48.199 --> 00:19:51.808
이렇게 물기를 짜서 이렇게
준비를 해놨고요.

00:19:51.908 --> 00:19:53.583
그다음에 실파를 좀.

00:19:53.715 --> 00:19:55.689
온도 올라오는 동안입니다.

00:19:55.789 --> 00:19:59.480
실파를 송송 썰어서 준비할 겁니다.

00:19:59.580 --> 00:20:02.273
그리고 뭐 김도 구워야 하고
할 일이 많죠?

00:20:02.373 --> 00:20:04.861
그런데 지금 연두부를 제가
이렇게 가운데에 놨는데

00:20:04.961 --> 00:20:06.457
저도 사실 못 건드리겠어요.

00:20:06.557 --> 00:20:08.660
부서질 것 같아서.

00:20:10.117 --> 00:20:19.311
한켠에서 잘 이렇게 조심해서
연두부를 튀김한다는 거는 고난도입니다.

00:20:19.411 --> 00:20:22.294
그런데 처음에 여러분이
해놨을 때 아까 면포에

00:20:22.394 --> 00:20:24.804
필히 물기를 잘 제거해주세요.

00:20:24.904 --> 00:20:26.832
그러면 조금 하기가 쉽거든요.

00:20:26.932 --> 00:20:29.875
그래서 지금 파.

00:20:33.992 --> 00:20:35.938
썰어주시고요.

00:20:36.038 --> 00:20:39.602
이렇게 해서 조심스럽게 이렇게.

00:20:39.702 --> 00:20:41.599
해서 여기에 올릴 겁니다.

00:20:41.699 --> 00:20:43.603
그래서 그냥 이렇게 하나하나 하세요.

00:20:43.703 --> 00:20:46.204
또 한 번에 다하지 마시고요.

00:20:46.818 --> 00:20:51.103
이렇게 해서 다시 양쪽에
뿌려주시고 골고루 묻을 수 있게.

00:20:53.406 --> 00:20:57.561
그리고 살짝 전분이 묻어서
그렇게 부스러지지는 않아요.

00:20:57.661 --> 00:20:59.115
살짝.

00:21:02.412 --> 00:21:06.294
그리고 제가 여기에 넣어보겠습니다.

00:21:28.773 --> 00:21:31.786
이렇게 양 끝도 다 해서.

00:21:34.481 --> 00:21:36.666
제가 꺼내겠습니다.

00:21:36.766 --> 00:21:38.065
꺼낼 때는 괜찮아요.

00:21:38.165 --> 00:21:43.062
왜 그러냐 하면 전분 입혀져서
딱딱하게 잘 튀겨졌거든요.

00:21:43.162 --> 00:21:47.589
그래도 좀 조심스럽게 하긴
하지만 기름종이 위에 올려서

00:21:47.689 --> 00:21:51.198
기름을 좀 빼주시면 좋겠습니다.

00:21:51.298 --> 00:21:59.456
그래서 지금 기름을 좀 뺀 튀긴
두부를 완성 접시에 담아보겠습니다.

00:22:05.682 --> 00:22:07.151
담아주시고요.

00:22:07.251 --> 00:22:11.089
지금 여기에 끼얹을 튀김
소스 좀 만들게요.

00:22:11.189 --> 00:22:12.743
덴다시라고 그러거든요.

00:22:12.843 --> 00:22:18.794
그래서 지금 냄비에 제가
여기에 아예 해가지고 가서 부을게요.

00:22:18.894 --> 00:22:21.266
간장 5개 정도요.

00:22:21.366 --> 00:22:23.881
참 이건 다싯물이요,
아까 가다랑어 국물 있죠?

00:22:23.981 --> 00:22:33.324
가다랑어 국물 5개에다
간장 1큰술 반 정도.

00:22:33.424 --> 00:22:36.678
1큰술 반 정도 넣어주시고요.

00:22:36.778 --> 00:22:42.891
미림, 미림이나 청주나 맛술이나
나와 있는 거 1큰술 반 정도요.

00:22:42.991 --> 00:22:46.279
그래서 얘를 한번 살짝 끓입니다.

00:22:50.252 --> 00:22:55.098
그리고 아까 이제 김을
여러분이 했던 거 끓여서 나오면

00:22:55.198 --> 00:23:02.691
바로 제가 또 김을 구워서 위에
올려줘야 하거든요, 튀김 두부에.

00:23:02.791 --> 00:23:04.103
끓었습니다.

00:23:04.203 --> 00:23:05.547
빼주시고요.

00:23:05.647 --> 00:23:10.097
불은 끄지 마시고 바로
김을 좀 구울게요, 김.

00:23:19.983 --> 00:23:22.175
이렇게 해서 준비해주시고요.

00:23:22.275 --> 00:23:26.553
그리고 이제 아예 김
썰어놓고 소스 끼얹을게요.

00:23:26.653 --> 00:23:32.408
제가 아까 부셔도 되고
그러는데 부셔놓는 것보다

00:23:32.508 --> 00:23:33.954
이렇게 썰어놓는 게 깔끔해요.

00:23:34.054 --> 00:23:37.884
그러니까 여러분도 이거
다 썰으려고 생각하지 마시고

00:23:37.984 --> 00:23:43.161
그냥 여러분 올릴 만큼만
썰으시면 되겠습니다.

00:23:45.715 --> 00:23:50.593
지금 아까 실파 이렇게
좀 썰어놨었거든요.

00:23:54.383 --> 00:23:59.144
이거는 무 강판에
갈아놨던 겁니다.

00:23:59.244 --> 00:24:00.512
장식인데요.

00:24:00.612 --> 00:24:05.295
이거 이제 무 이렇게 여러분
아까 오로시 해놓은 거에다

00:24:05.395 --> 00:24:10.136
덴다시, 튀김 소스를
여기에 이렇게 섞어줍니다.

00:24:20.088 --> 00:24:22.357
살짝 뿌려주시고요.

00:24:42.727 --> 00:24:43.906
됐습니다.

00:24:44.006 --> 00:24:47.883
그리고 이제 여기에
이거를 올리겠습니다.

00:24:50.284 --> 00:24:54.250
파도 좀 송송 썬 것도 올려주시고.

00:24:58.926 --> 00:25:01.985
각각 다 올리세요, 각각.

00:25:09.758 --> 00:25:12.525
올려주시고요.

00:25:12.625 --> 00:25:16.170
구운 김 이거 이렇게 올려주셔서.

00:25:32.756 --> 00:25:36.451
이렇게 해서 튀김 두부는 이제.

00:25:43.603 --> 00:25:47.836

튀김 두부도 이제 다
완성을 했습니다.