

15\_(일식-신강좌) 우동볶음

WEBVTT

00:00:09.811 --> 00:00:10.938  
안녕하세요?

00:00:11.038 --> 00:00:13.053  
이번 시간에는 우동볶음입니다.

00:00:13.153 --> 00:00:17.032  
우리 아까 제가 조금 전에  
설명했는데 2015년부터 우리가

00:00:17.132 --> 00:00:20.691  
3가지가 추가되는데 아까  
2가지는 제가 묶어서 했고요.

00:00:20.791 --> 00:00:23.520  
이거는 어떻게 할 수 없이  
그냥 하나만 짤겠습니다.

00:00:23.620 --> 00:00:27.550  
그래서 우동볶음은 야끼우동,  
볶았다는 뜻입니다.

00:00:27.650 --> 00:00:31.339  
우리가 이제 지금 시험장에서  
보면 이런 거 하나 주거든요.

00:00:31.439 --> 00:00:35.046  
그래서 보면 새로 추가된 거니까  
여러분 한번 읽어드릴게요.

00:00:35.146 --> 00:00:38.832  
요구사항에 우리 주어진  
재료를 사용해 다음과 같이

00:00:38.932 --> 00:00:40.642  
우동볶음을 만드시오, 그랬거든요.

00:00:40.742 --> 00:00:44.467  
그래서 새우는 껍질과 내장을  
제거하고 사용하시오, 그랬고요.

00:00:44.567 --> 00:00:48.477  
오징어는 솔방울 무늬로  
칼집을 넣어 1cm, 4cm 정도

00:00:48.577 --> 00:00:52.188  
크기로 썰어 데쳐 사용하시오,  
그랬으니까 오징어 썰 때

00:00:52.288 --> 00:00:53.518  
말리지 않게 그렇죠?

00:00:53.618 --> 00:00:56.817  
그래서 길이대로 해서 길이가  
나오게끔 해주셔야 합니다.

00:00:56.917 --> 00:00:59.716  
그리고 우동은 데쳐서  
사용하시오, 그랬고요.

00:00:59.816 --> 00:01:03.348  
가다랑어포, 하나가스오를  
고명으로 얹으시오, 그랬어요.

00:01:03.448 --> 00:01:07.185  
가다랑어포를 마지막에

15\_(일식-신강좌) 우동볶음

고명으로 엮을 겁니다.

00:01:07.285 --> 00:01:09.243  
그리고 수험자 유의사항 보면요.

00:01:09.343 --> 00:01:12.583  
우동과 해물, 채소 등  
잘 어우러지게 볶아낸다, 그랬고요.

00:01:12.683 --> 00:01:15.499  
나머지는 조리작품 만드는  
순서는 틀리지 않게 하라.

00:01:15.599 --> 00:01:16.566  
이런 거.

00:01:16.666 --> 00:01:18.731  
숙련된 기능으로 맛을 내야  
하므로 조리작업 없이

00:01:18.831 --> 00:01:21.523  
음식을 보지 않는다, 이것은  
똑같은 공통사항입니다.

00:01:21.623 --> 00:01:26.393  
그리고 이제 대부분 앞에  
요구사항, 유의사항 있고요.

00:01:26.493 --> 00:01:29.085  
뒤쪽에 재료가 있는데 이제  
제가 이것을 한꺼번에

00:01:29.185 --> 00:01:32.128  
이 옆에다 이걸 재료입니다,  
그래서 여러분이 또

00:01:32.228 --> 00:01:35.437  
시험장에서 재료 혼합되지  
않게끔 잘 주의하시고요.

00:01:35.537 --> 00:01:40.129  
제가 지금부터 우동볶음을  
시작하겠습니다.

00:01:44.203 --> 00:01:47.875  
냄비에 일단은 물을 올려서  
여러분이 어떤 시험이든

00:01:47.975 --> 00:01:49.650  
한식이든 양식이든 중식이든

00:01:49.750 --> 00:01:51.974  
여러분이 불을 하나만  
사용하기 때문에

00:01:52.074 --> 00:01:57.176  
항상 냄비에 물을 올려놓고  
뭘 할 건지 여러분이 생각하면서

00:01:57.276 --> 00:02:00.300  
작업을 시작하시면 될 것 같아요.

00:02:00.400 --> 00:02:02.907  
저도 지금 이렇게 해서 불 켜놓을게요.

00:02:03.007 --> 00:02:06.984  
그런데 저는 지금 뭘 할 거냐면  
오징어도 데칠 거고요.

15\_(일식-신강좌) 우동볶음

00:02:07.084 --> 00:02:09.413  
숙주도 머리고리 떼서  
한번 볶을 거니까

00:02:09.513 --> 00:02:11.838  
살짝만 넣었다 뺄 거예요,  
살짝만.

00:02:11.938 --> 00:02:14.397  
그래서 재료 준비를 먼저 할게요.

00:02:14.497 --> 00:02:18.371  
우동은 지금 우동사리는  
저는 살짝 삶아진 건데

00:02:18.471 --> 00:02:21.877  
혹시라도 안 삶아진 거 주면  
여러분이 직접 삶으셔야 돼요.

00:02:21.977 --> 00:02:23.672  
우동사리 삶아줄 거고요.

00:02:23.772 --> 00:02:26.893  
지금 재료가 이제 양파나 당근이나

00:02:26.993 --> 00:02:31.350  
갑오징어가 없을 때는 오징어로  
대체 가능하다고 그랬습니다.

00:02:31.450 --> 00:02:34.189  
그래서 오징어 새우도 작은 새우인데.

00:02:34.289 --> 00:02:37.575  
좀 작은 새우가 없어서 저는  
좀 큰 새우를 구입을 했어요.

00:02:37.675 --> 00:02:41.283  
그래서 새우, 불린 표고버섯,  
숙주, 피망이 있고요.

00:02:41.383 --> 00:02:45.264  
여러분이 혹시 재료가 이상이  
있을 때는 시험 시작하기 전에

00:02:45.364 --> 00:02:47.779  
여러분이 그때 손들어서 요구를 하시고

00:02:47.879 --> 00:02:50.833  
여러분이 시험 도중에는  
재료는 교환하는 게 없습니다.

00:02:50.933 --> 00:02:54.418  
그리고 간혹 예외로 속에  
잘 보이지 않는 거

00:02:54.518 --> 00:02:57.820  
이런 거는 교환이 가능하지만  
그렇지 않을 때는

00:02:57.920 --> 00:03:00.855  
여러분 부주의로 알기 때문에  
바꿔주는 게 없어요.

00:03:00.955 --> 00:03:03.966  
그래서 재료 확인할 때  
어떤 게 이상 있는지

15\_(일식-신강좌) 우동볶음

00:03:04.066 --> 00:03:05.548  
여러분 한번 보시고요.

00:03:05.648 --> 00:03:07.850  
재료가 뭐가 빠졌는지도 확인하시고

00:03:07.950 --> 00:03:10.952  
그다음에는 이제 빠른  
순서대로 들어갈 겁니다.

00:03:11.052 --> 00:03:14.723  
그래서 정리하는데 이거는  
조금 한켠에 이렇게 놓을게요.

00:03:14.823 --> 00:03:18.331  
그래서 머리고리 뿔  
거니까 준비해주시고

00:03:23.099 --> 00:03:26.372  
다 씻어서 여러분은  
시작하시면 될 것 같아요.

00:03:26.472 --> 00:03:28.301  
씻어서.

00:03:28.401 --> 00:03:30.664  
새우는 데치시면 안 되고요.

00:03:30.764 --> 00:03:32.367  
지금 제가 이렇게 볼게요.

00:03:32.467 --> 00:03:36.186  
냄비에 물을 올려놨으니까  
오징어를 먼저

00:03:36.286 --> 00:03:38.708  
지금 갑오징어나 오징어.

00:03:38.808 --> 00:03:44.082  
뒤쪽에 칼집, 이쪽에 이제  
소금을 좀 이용해서서 껍질을

00:03:44.182 --> 00:03:45.491  
벗기시면 되고요.

00:03:45.591 --> 00:03:51.118  
아니면 뭐 미끄럽지 않은 키친타올  
같은 것도 이용해서도 상관없습니다.

00:03:54.034 --> 00:03:56.461  
이때 이제 조심하셔야 돼요.

00:03:56.561 --> 00:03:59.715  
여러분이 안쪽에 칼집을 넣을 건데

00:03:59.815 --> 00:04:01.565  
안쪽에 칼집.

00:04:01.665 --> 00:04:04.577  
어느 쪽이 안쪽인지 잘 확인하시고

00:04:04.677 --> 00:04:08.045  
또 길어도 이렇게 있으면  
이게 지금 오징어 길이에요.

00:04:08.145 --> 00:04:12.508  
말리지 않게 하시려면 여러분이  
길이를 어디로 잡을 건가

15\_(일식-신강좌) 우동볶음

00:04:12.608 --> 00:04:14.382  
길이가 4cm거든요.

00:04:14.482 --> 00:04:17.197  
이 세로로 잡아주면 동그랗게 말려요.

00:04:17.297 --> 00:04:19.847  
말리는데 우리 오늘  
막대기 모양이잖아요.

00:04:19.947 --> 00:04:24.795  
막대기 모양이니깐 길이를 오징어  
했을 때 가로로 잡아주셔야 돼요.

00:04:24.895 --> 00:04:26.745  
세로로 잡지 말고 가로로.

00:04:26.845 --> 00:04:28.619  
폭은 1cm 폭을 세로로.

00:04:28.719 --> 00:04:31.295  
짧게, 짧게 해줘야 이게  
말리지 않습니다.

00:04:31.395 --> 00:04:35.196  
그래서 이 상태에서 어디가  
안쪽인지 바깥쪽인지

00:04:35.296 --> 00:04:38.591  
잘 모를 때는 이 부분 약간  
돌기 있는 부분이 있는데

00:04:38.691 --> 00:04:42.959  
혹시 위에 부분 받는 사람은  
이 껍질 벗기지 않는 쪽입니다.

00:04:43.059 --> 00:04:45.822  
밑에 부분은 이 돌기가  
있어서 구별이 좋은데

00:04:45.922 --> 00:04:48.522  
위에 상단을 받으면  
사실은 좀 어렵죠.

00:04:48.622 --> 00:04:51.978  
그래서 여러분은 잘  
기억하셔서 껍질 벗기지 않고

00:04:52.078 --> 00:04:53.777  
내장이 붙었던 쪽이에요.

00:04:53.877 --> 00:04:57.032  
그래서 지금 솔방울 모양으로  
나오게끔 하라는데

00:04:57.132 --> 00:04:59.626  
한식에서 이야기하는 것처럼  
대각선 칼집인데

00:04:59.726 --> 00:05:03.185  
사실은 칼을 조금 많이  
뉘어주셔야 돼요.

00:05:03.285 --> 00:05:04.927  
많이 이렇게 한 45도 정도.

00:05:05.027 --> 00:05:07.455

15\_(일식-신강좌) 우동볶음

아니면 그 이상으로 칼을 뉘어줘야

00:05:07.555 --> 00:05:10.308  
이 슬방울 모양이 입체감  
있게 나올 수 있어요.

00:05:10.408 --> 00:05:15.642  
그래서 잘라지지 않게 여러분이  
칼집을 이렇게 좀 깊숙하게

00:05:15.742 --> 00:05:18.729  
깊숙하게 좀 천천히 넣으셔도 돼요.

00:05:18.829 --> 00:05:25.540  
그런데 간격은 한 0.3cm 정도  
이렇게 칼집을 천천히 이렇게.

00:05:30.088 --> 00:05:34.181  
칼을 이렇게 뉘어서 해주시는 게  
잘라지지도 않아요.

00:05:34.281 --> 00:05:39.268  
직각으로 이렇게 하면 잘못하면  
오징어가 잘라질 수도 있으니까

00:05:39.368 --> 00:05:41.281  
누이는 것도 줄을 수도 있어요.

00:05:41.381 --> 00:05:45.051  
이렇게 해주시고 다시 이쪽으로  
넣으니까 이쪽으로

00:05:45.151 --> 00:05:48.006  
이게 대각선 방향입니다.

00:06:06.736 --> 00:06:08.132  
이렇게 해주시고.

00:06:08.232 --> 00:06:12.757  
그다음에 이제 여러분이 4cm를  
제가 길이로 맞추라고 그랬잖아요.

00:06:12.857 --> 00:06:15.452  
한번 잘라볼게요, 이렇게.

00:06:15.552 --> 00:06:21.562  
이 자른 거를 쓰면 세로로 된 건  
말리니까 이렇게 해서 길이로.

00:06:23.846 --> 00:06:25.682  
이렇게 해서 이런 길이입니다.

00:06:25.782 --> 00:06:28.078  
지금 길이 제가 4cm로 맞췄거든요.

00:06:28.178 --> 00:06:32.765  
그래서 폭은 한 여러분이 1cm  
정도라고 그랬어요, 폭을.

00:06:32.865 --> 00:06:36.348  
그래서 1cm, 1cm.

00:06:42.388 --> 00:06:47.851  
해줘서 이제 다 준비해놓고  
하시는 것도 좋지만

00:06:47.951 --> 00:06:49.751  
이렇게 대처가면서 하셔도 돼요.

15\_(일식-신강좌) 우동볶음

00:06:49.851 --> 00:06:52.839  
끓는 물에 데쳐볼게요.

00:06:52.939 --> 00:06:56.146  
끓는 물에 넣으세요, 끓는 물에.

00:06:58.152 --> 00:07:00.177  
살짝만 익힐 겁니다.

00:07:00.277 --> 00:07:02.599  
또 볶을 거니까요.

00:07:04.533 --> 00:07:07.003  
이제 이 물을 버리고 여러분이 만약에

00:07:07.103 --> 00:07:11.064  
우동이 삶아지지 않은 거면  
다시 우동 삶을 거고요.

00:07:11.164 --> 00:07:13.747  
저는 좀 삶아진 거라.

00:07:19.357 --> 00:07:22.797  
새우는 이제 내장을 제거할게요.

00:07:22.897 --> 00:07:28.283  
새우는 이렇게 해서 등 쪽 둘째  
마디쯤 내장이 있어요.

00:07:28.383 --> 00:07:31.644  
여러분 이 내장 이렇게  
제거해주시고요.

00:07:33.061 --> 00:07:35.802  
그리고 이제 다 이거를  
자르게 되어있어요.

00:07:35.902 --> 00:07:38.590  
머리도 잘라주시고

00:07:41.887 --> 00:07:44.775  
껍질도 까줄 거예요, 이렇게.

00:07:47.921 --> 00:07:52.599  
해주는데 여러분 혹시 이제  
이쑤시개는 시험장에서

00:07:52.699 --> 00:07:57.098  
안 주겠다고 그랬으니까  
여러분이 하나 들고 가셔도 되고

00:07:57.198 --> 00:08:01.296  
만약에 이쑤시개가 없다  
그러면 이 등 쪽에 칼집 살짝

00:08:01.396 --> 00:08:03.188  
넣으셔서 내장 빼셔도 돼요.

00:08:03.288 --> 00:08:04.704  
이렇게 해서 칼을.

00:08:04.804 --> 00:08:06.536  
저는 이제 빠졌으니까 없잖아요.

00:08:06.636 --> 00:08:09.145  
이렇게 깨끗하게 이렇게  
정리해주시면 돼요.

15\_(일식-신강좌) 우동볶음

00:08:09.245 --> 00:08:13.341  
이썬시개로 빼시든 없으면  
칼집을 넣어서 등 쪽에서 빼시든

00:08:13.441 --> 00:08:17.234  
그거는 괜찮습니다, 이렇게  
준비해주시고요.

00:08:17.334 --> 00:08:20.889  
이렇게 해서 새우 손질이 끝났습니다.

00:08:24.967 --> 00:08:26.650  
그리고 피망.

00:08:26.750 --> 00:08:33.110  
당근도 마찬가지로 한 5cm  
길이에서 채 쳐주면 돼요.

00:08:33.210 --> 00:08:35.063  
여러분이 채를.

00:08:38.879 --> 00:08:42.031  
채는 그렇게 고운 채는  
안 치셔도 될 것 같아요.

00:08:42.131 --> 00:08:44.015  
고운채는.

00:09:16.087 --> 00:09:20.205  
당근도 준비해주시고 그다음에 피망.

00:09:22.265 --> 00:09:26.789  
한 5cm 정도로 맞춰주세요,  
5cm 정도.

00:09:26.889 --> 00:09:30.494  
그런데 사실은 오징어가  
지금 4cm거든요.

00:09:30.594 --> 00:09:35.981  
그래서 여러분이 너무 길지  
않게 한 4, 5cm 정도로

00:09:36.081 --> 00:09:39.490  
비슷하게 맞춰주시면 될 것 같아요,  
길이가.

00:09:44.087 --> 00:09:49.306  
피망 같은 경우는 이 속에 것,  
깔끔하게 잘 제거해주시고

00:09:49.406 --> 00:09:52.379  
마찬가지로 애도 채를 치는데

00:09:52.479 --> 00:09:56.348  
여러분이 지금 일식 도를 사용하잖아요.

00:09:56.448 --> 00:10:01.510  
그래서 얹어놓고 썰어주면  
미끄러우니까 뒤쪽에서 썰어주는 게

00:10:01.610 --> 00:10:04.320  
미끄럽지 않게 썰 수 있습니다.

00:10:08.649 --> 00:10:13.876  
우동볶음이기 때문에 너무  
그렇게 가늘게 썰 필요는 없어요.

15\_(일식-신강좌) 우동볶음

00:10:19.888 --> 00:10:23.297  
해주시고, 그다음에 표고버섯입니다.

00:10:24.583 --> 00:10:27.388  
물기 좀 제거해주시고요.

00:10:30.388 --> 00:10:33.932  
기둥 제거할 때도 여러분이  
이렇게 잡고 하면

00:10:34.032 --> 00:10:35.991  
손을 다치니까 뒤쪽으로.

00:10:36.091 --> 00:10:41.585  
뒤쪽으로 이렇게 해서 반대쪽으로  
밀어서 기둥 제거도 이렇게 해주시고요.

00:10:43.339 --> 00:10:46.153  
일반요리는 그냥 포를 안 떠도 되겠지만

00:10:46.253 --> 00:10:51.665  
이거는 이제 여러분이 너무 두꺼우면 표고가  
너무 두드러져 보일 수도 있잖아요.

00:10:51.765 --> 00:10:55.378  
살짝 저미는데 이제 표고  
상태를 보세요.

00:10:55.478 --> 00:10:58.048  
얇으면 저미지 않아도 되고요.

00:10:58.148 --> 00:10:59.533  
너무 두꺼우면.

00:10:59.633 --> 00:11:02.590  
그런데 이렇게 저밀 때 사실은  
얘가 좀 미끄러워요.

00:11:02.690 --> 00:11:07.306  
그래서 아까 제가 깨끗한  
면포에 물기를 제거해서

00:11:07.406 --> 00:11:09.931  
미끄럽지 않게.

00:11:13.162 --> 00:11:19.810  
그리고 속에 것까지 사용하려면  
끝에 약간 구부러진 부분.

00:11:28.239 --> 00:11:33.142  
해주시고 가장자리 약간  
깔끔하게 이렇게 정리.

00:11:41.166 --> 00:11:47.214  
갈이는 너무 길면 약간  
돌려가면서 썰으셔도 돼요.

00:11:50.958 --> 00:11:55.150  
표고가 항상 이렇게 적정하게  
맞는 표고를 주는 게 아니라

00:11:55.250 --> 00:11:57.406  
시험장에서 보면 어느 때는  
너무 큰 걸 주고요.

00:11:57.506 --> 00:11:59.259  
어떨 때는 너무 작은 걸 주고 이래요.

15\_(일식-신강좌) 우동볶음

00:11:59.359 --> 00:12:02.746  
여러분이 맞춰서 좀 썰으셔야 돼요.

00:12:09.316 --> 00:12:10.826  
해주시고.

00:12:13.236 --> 00:12:14.895  
양파.

00:12:14.995 --> 00:12:17.285  
양파도 양 끝 잘라주시고요.

00:12:26.311 --> 00:12:30.609  
넓게 나오지 않게, 이 끝에는  
칼을 사선으로 약간 뉘어주면

00:12:30.709 --> 00:12:32.167  
체가 똑같이 나와요.

00:12:32.267 --> 00:12:35.102  
이렇게 해서.

00:12:42.669 --> 00:12:45.176  
이렇게 해서 재료가 준비가 됐고요.

00:12:45.276 --> 00:12:53.017  
불을 좀 켜놓고 제가 살짝 이거  
썰면서 숙주를 데쳐어야 하는데

00:12:53.117 --> 00:12:54.499  
조금 늦었네요.

00:12:54.599 --> 00:12:58.549  
그래서 숙주 머리꼬리 떼서

00:12:58.649 --> 00:13:03.636  
이렇게 이 부분을 떼서  
깔끔하게 준비한 겁니다.

00:13:03.736 --> 00:13:06.179  
그래서 제가 이거는 살짝  
좀 데쳐놨어요.

00:13:06.279 --> 00:13:09.288  
데쳐놨으니까 이거 그냥 사용할게요.

00:13:09.388 --> 00:13:13.964  
이렇게 해서 재료가 준비돼서  
볶기만 하면 됩니다.

00:13:14.064 --> 00:13:15.678  
팬을 좀 먼저 달구세요.

00:13:15.778 --> 00:13:19.596  
달궈져서 자기가 손으로 대어  
봤을 때 따끈해졌을 때.

00:13:21.773 --> 00:13:24.013  
식용유 좀 넣어주시고요.

00:13:24.113 --> 00:13:26.152  
양을 봐서.

00:13:31.729 --> 00:13:33.989  
이렇게 굴려주고요.

00:13:35.330 --> 00:13:41.008

15\_(일식-신강좌) 우동볶음

좀 단단한 순서부터 해물은  
오징어는 살짝 데쳤기 때문에

00:13:41.108 --> 00:13:44.168  
나중에 가장 마지막에 새우는  
좀 익어야 하잖아요.

00:13:44.268 --> 00:13:48.036  
그래서 지금 채소 단단한 것부터  
당근부터 좀 넣을게요.

00:13:48.136 --> 00:13:49.937  
당근이나 양파.

00:13:50.037 --> 00:13:53.220  
먼저 당근 넣어주시고요.

00:13:53.320 --> 00:13:56.532  
볶아주시고 양파 들어갑니다.

00:14:03.662 --> 00:14:06.628  
채소 볶을 때는 기본적으로  
약간 소금은 넣으셔도

00:14:06.728 --> 00:14:07.909  
상관은 없어요.

00:14:08.009 --> 00:14:10.957  
나중에 또 간하셔도 되고요.

00:14:12.319 --> 00:14:16.484  
그리고 표고도 집어넣을게요, 표고.

00:14:22.031 --> 00:14:26.083  
새우가 제가 이제 새우가 조금  
커서 새우를 좀 먼저 넣을게요.

00:14:26.183 --> 00:14:27.278  
피망보다.

00:14:27.378 --> 00:14:29.749  
새우 넣어주시고요.

00:14:29.849 --> 00:14:33.583  
좀 잔잔한 거는 금방 익는데  
이렇게 큰 거는 잘 안 익으니까

00:14:33.683 --> 00:14:35.229  
제가 조금 빨리 넣어요.

00:14:35.329 --> 00:14:37.911  
넣어주고 여러분이 제가 속주도

00:14:38.011 --> 00:14:41.255  
아주 물에 넣다가 바로 뺀 거예요.

00:14:41.355 --> 00:14:43.202  
숨만 살짝 죽인 거거든요.

00:14:43.302 --> 00:14:46.949  
너무 많이 삶아서 또 볶아주면 나중에

00:14:47.049 --> 00:14:51.090  
이렇게 식감이 떨어지고 색도,  
물도 생길 수 있어요, 많이.

00:14:51.190 --> 00:14:54.677  
넣어주시고 다시 피망 들어갔어요.

## 15\_(일식-신강좌) 우동볶음

00:14:54.777 --> 00:14:56.862  
피망 넣어주시고.

00:14:59.506 --> 00:15:01.756  
오징어 들어가고요.

00:15:03.433 --> 00:15:05.443  
그리고 우동사리 넣을게요.

00:15:05.543 --> 00:15:07.605  
삶아놓은 우동사리입니다.

00:15:07.705 --> 00:15:11.687  
넣어주시고, 이때 간장으로  
색깔을 맞출 거예요.

00:15:11.787 --> 00:15:18.485  
간장 이렇게 해서 약간 제가  
1스푼 정도 넣습니다, 간장.

00:15:18.585 --> 00:15:20.873  
그리고 맛술 넣어주시고요.

00:15:23.715 --> 00:15:24.941  
청주.

00:15:25.041 --> 00:15:27.167  
그런데 이제 간장색도 다 달라요.

00:15:27.267 --> 00:15:31.363  
그때그때 다르기 때문에  
여러분이 간장도 나눠가면서

00:15:31.463 --> 00:15:34.765  
너무 까맣지 않게  
해주시면 될 것 같아요.

00:15:34.865 --> 00:15:36.708  
저 간장 조금 더 넣을게요.

00:15:36.808 --> 00:15:38.625  
살짝 나눠 들어갑니다.

00:15:38.725 --> 00:15:40.741  
아까 기본에 1스푼 넣고요.

00:15:40.841 --> 00:15:42.600  
조금 더 이렇게.

00:15:44.707 --> 00:15:48.069  
그래서 잘 어우러지게  
잘 볶아주세요.

00:15:49.021 --> 00:15:50.528  
간장은 소금 간합니다.

00:15:50.628 --> 00:15:53.068  
아까 야채볶을 때도 약간 들어갔으니까

00:15:53.168 --> 00:15:55.855  
너무 짜지 않게 조금 넣어주시고요.

00:15:55.955 --> 00:15:57.901  
약간만 넣겠습니다.

00:16:00.357 --> 00:16:01.648  
다 됐거든요.

15\_(일식-신강좌) 우동볶음

00:16:01.748 --> 00:16:03.872  
해주시고 참기름.

00:16:03.972 --> 00:16:09.251  
참기름도 4분의 1작은술  
정도 살짝 들어가구요.

00:16:09.351 --> 00:16:12.136  
불 꺼주시고 이제 완성  
접시에 담을게요.

00:16:28.846 --> 00:16:32.272  
뜨거울 때 바로 애를 얹습니다.

00:16:35.420 --> 00:16:36.895  
막 움직이죠?

00:16:36.995 --> 00:16:38.235  
애가 뜨거워서 그래요.

00:16:38.335 --> 00:16:42.490  
밑에 게 이렇게 막 지금 살아  
움직이는 것처럼 하고 있습니다.

00:16:42.590 --> 00:16:45.168  
저는 완성됐습니다.

00:16:45.268 --> 00:16:49.701  
이렇게 해서 우동볶음이  
완성이 됐습니다.

00:16:49.801 --> 00:16:51.043  
여러분, 수고하셨습니다.