

WEBVTT

00:00:39.085 --> 00:00:39.806
안녕하세요?

00:00:39.906 --> 00:00:46.234
이번 시간, 처음에 시작할 수업은
콩나물밥하고 표고전입니다.

00:00:46.334 --> 00:00:50.388
제가 오늘 첫 시간이니까 여러분 시험장에서
주는 이런 거를 한번 보여드릴게요.

00:00:50.488 --> 00:00:54.066
보여드리면 시험장에서 이렇게 2장을 줘요.

00:00:54.166 --> 00:00:58.819
메뉴가 두 가지니까 과제가
두 가지니까, 두 가지를 주는데.

00:00:58.919 --> 00:01:00.745
지금 현재 콩나물밥이에요.

00:01:00.845 --> 00:01:04.197
그래서 이렇게 국가기술자격실기시험,
여러분 인터넷 들어가면

00:01:04.297 --> 00:01:08.434
이 공개 문제는 미리 떠 있습니다.
다 떠 있어서 공개 문제,

00:01:08.534 --> 00:01:10.209
여러분이 한번 참조해주시고요.

00:01:10.309 --> 00:01:13.120
그래서 국가기술자격실기시험 문제 써 있고,

00:01:13.220 --> 00:01:16.968
자격 종목, 한식조리기능사.
과제명, 콩나물밥.

00:01:17.068 --> 00:01:19.219
시험시간은 30분이라고 나와 있고요.

00:01:19.319 --> 00:01:21.542
요구사항이라는 게 있고
유의사항이 있습니다.

00:01:21.642 --> 00:01:25.100
그래서 요구사항, 유의사항은
다 채점표에 들어가는 거니까

00:01:25.200 --> 00:01:26.420
여러분이 잘 보시고요.

00:01:26.520 --> 00:01:28.833
요구사항에는 뭐라고 했냐면
주어진 재료를 사용하여

00:01:28.933 --> 00:01:31.791
다음과 같이 콩나물밥을
만드시오, 그랬어요.

00:01:31.891 --> 00:01:33.867
그리고 콩나물은 꼬리를 다듬고,

00:01:33.967 --> 00:01:36.874
소고기는 채 썰어서 간장 양념하시오,

01_콩나물밥, 표고전

그랬거든요.

00:01:36.974 --> 00:01:40.377
콩나물은 꼬리만 다듬으라 그랬지
머리까지 떼라고 하지 않았는데

00:01:40.477 --> 00:01:44.457
제가 가끔 요리 심사할 때 보면
머리도 떼는 사람이 있어요.

00:01:44.557 --> 00:01:47.928
머리 떼면 안 되시고요.
꼬리만 다듬고 소고기는 채 썰어서

00:01:48.028 --> 00:01:49.879
간장 양념 하시오, 그랬어요.

00:01:49.979 --> 00:01:53.055
그래서 쌀과 함께 밥을 지어
전량 제출하시오, 그랬어요.

00:01:53.155 --> 00:01:56.358
그리고 유의사항에는 콩나물 손질 시
폐기량이 많지 않도록 하라,

00:01:56.458 --> 00:01:57.819
이런 말이 되어있고요.

00:01:57.919 --> 00:01:59.648
소고기는 굵기와 크기에 유의한다,

00:01:59.748 --> 00:02:03.245
밥물 및 불 조절과 완성된 밥의
상태의 유의하라.

00:02:03.345 --> 00:02:06.500
나머지 여러분이 왜 내가 점수가
안 나왔고, 왜 실격인가,

00:02:06.600 --> 00:02:09.837
왜 오작인가 그런 내용이 여기에 있습니다.

00:02:09.937 --> 00:02:13.850
그리고 그 다음에 보면 이렇게
재료가 있어요, 지금 재료가.

00:02:13.950 --> 00:02:17.928
우리가 콩나물밥에 쌀이 들어가고,
콩나물, 소고기, 대파, 마늘,

00:02:18.028 --> 00:02:21.311
진간장, 참기름, 이거 외에 거
들어가면 안 돼요.

00:02:21.411 --> 00:02:23.629
그 외에 거 들어가면 뭐라고 되어 있냐면,

00:02:23.729 --> 00:02:27.372
여러분이 실격이라는 말을
사용하는 경우가 있어요.

00:02:27.472 --> 00:02:32.901
그거는 심사위원들이 쓰는 내용인데 어차피
여러분은 점수가 안 나오거든요.

00:02:33.001 --> 00:02:36.163
그래서 여기에 보면 해당 과제 지급
재료 외의 재료를 사용한 경우,

01_콩나물밥, 표고전

00:02:36.263 --> 00:02:41.077
오작이라는 말을 썼어요. 그래서 보시고
여러분이 이렇게 재료 없는 거,

00:02:41.177 --> 00:02:46.010
주의사항, 제가 실습하면서 또 주의사항은
여러분한테 말씀드릴 거고요.

00:02:46.110 --> 00:02:49.742
지금 보면 또 한 장 표고전이 있어요.
표고전도 똑같은 원리입니다.

00:02:49.842 --> 00:02:52.673
그래서 지금 시간 표고전은 20분이고요.

00:02:52.773 --> 00:02:56.591
표고전에는 뭐라 그랬냐면
주어진 재료를 사용하여

00:02:56.691 --> 00:02:59.488
다음과 같이 표고전을 만드시오,
그랬고요.

00:02:59.588 --> 00:03:05.085
표고버섯과 소금, 각각 양념하시오.
각각 양념하라고 써 있죠?

00:03:05.185 --> 00:03:08.710
그래서 표고에도 양념하고, 고기에도
양념하라고 다 가르쳐줘요.

00:03:08.810 --> 00:03:13.806
그리고 표고전은 5개를 제출하시오,
수량 부족하면 미완성 처리됩니다.

00:03:13.906 --> 00:03:16.543
죽었다 깨나도 5개 만드셔야 하고요.

00:03:16.643 --> 00:03:21.762
시험장 유의사항에 보면 고기의 색깔을
잘 살릴 수 있도록 하라, 그랬고요.

00:03:21.862 --> 00:03:25.707
표고의 색깔을 잘 살릴 수
있도록 하라, 그랬고.

00:03:25.807 --> 00:03:27.597
고기가 완전히 익도록 하라.

00:03:27.697 --> 00:03:32.520
표고의 색깔을 잘 살리려면
표고에 있는 까만 부분쪽에는

00:03:32.620 --> 00:03:36.010
밀가루 달걀물을 입히면 안 돼요.
그거를 이야기하는 거예요.

00:03:36.110 --> 00:03:37.468
여러분, 그게 포인트입니다.

00:03:37.568 --> 00:03:39.636
그리고 고기가 완전히
익도록 하라, 그랬고.

00:03:39.736 --> 00:03:42.828
또 나머지는 똑같고요.
이것도 지금 재료가 있어요.

01_콩나물밥, 표고전

00:03:42.928 --> 00:03:47.765
그래서 시험장에 가면 각자 자기
개인 앞에 2장을 걸고 해요.

00:03:47.865 --> 00:03:52.368
그래서 어떤 사람은 보면 요구사항과
유의사항 장을 보는 경우도 있고,

00:03:52.468 --> 00:03:55.190
아니면 지금 재료, 지금 재료가
잘못 들어가면 안 되니까

00:03:55.290 --> 00:03:58.754
지금 재료 쪽을 보는 경우도 있고,
매 시간 다르기 때문에

00:03:58.854 --> 00:04:02.094
이렇게 집계로 찍어 있고요.
개별로 붙어있습니다.

00:04:02.194 --> 00:04:07.264
그래서 여러분이 시험장에 갈 때 지금 재료를
줄줄 외워가지는 않아도 상관없고요.

00:04:07.364 --> 00:04:10.486
대신에 내가 콩나물 밥 지을 때
어떤 점에 유의하고,

00:04:10.586 --> 00:04:14.478
표고전을 할 때는 어떤 점에
유의할까 그런 거는 잘 유념하셔야

00:04:14.578 --> 00:04:16.325
나중에 실수하지 않습니다.

00:04:16.425 --> 00:04:20.706
지금 콩나물 밥 메뉴를 보면
이렇게 불린 쌀이 있고요.

00:04:20.806 --> 00:04:23.817
콩나물 있고요.
소고기, 파, 마늘.

00:04:23.917 --> 00:04:29.656
그리고 표고에는 아까 제가 잠깐
언급했던 표고가 5장이 있고요.

00:04:29.756 --> 00:04:33.140
두부, 소고기, 파,
마늘, 달걀이 있습니다.

00:04:33.240 --> 00:04:36.694
그래서 재료 확인하시고요.
이제 시험 시작하시면 여러분,

00:04:36.794 --> 00:04:40.496
이 두 가지 메뉴 중에서 뭘 할 건지를
머릿속에서 생각을 하면서

00:04:40.596 --> 00:04:43.959
시간이 오래 걸리고 불을 사용하는 거를
먼저 쓰시면 돼요.

00:04:44.059 --> 00:04:48.287
그래서 불에서 오늘 여기에서는
콩나물 밥하고 표고전이 아닌

01_콩나물밥, 표고전

00:04:48.387 --> 00:04:51.954
어떤 메뉴하고 나와도 콩나물밥을
먼저 하셔야 돼요.

00:04:52.054 --> 00:04:54.563
밥 하는 동안에 다른 거를 하시면 됩니다.

00:04:54.663 --> 00:04:56.896
그래서 제가 메뉴 하나를 이렇게 냈는데,

00:04:56.996 --> 00:05:01.634
혹시라도 이렇게 표고를 만져봤을 때
표고가 덜 불려졌으면

00:05:01.734 --> 00:05:07.143
당연히 시험장에서는 불린 표고를 주지만
자기가 만져서 표고가 덜 불려졌으면

00:05:07.243 --> 00:05:11.085
물을 끓여서 다시 한 번
불려서 사용하시면 됩니다.

00:05:11.185 --> 00:05:13.842
가끔 시험장에서 "표고 이렇게
안 불려진 거 어떻게 해요?"

00:05:13.942 --> 00:05:17.113
이거 감독 선생님들한테
물어보는 거는 안 좋습니다.

00:05:17.213 --> 00:05:20.719
그런 거 물어보지 마시고요.
본인이 알아서 하시면 됩니다.

00:05:20.819 --> 00:05:26.256
그래서 먼저 이렇게 되면 여러분이
콩나물 들어가는 불린 쌀을

00:05:26.356 --> 00:05:30.129
물을 이렇게 살짝 한번
행귀서 부어 놓으세요.

00:05:30.229 --> 00:05:34.691
부어 놓으시고, 그다음에 이때는
소고기 채를 먼저 썰든,

00:05:34.791 --> 00:05:39.409
파, 마늘을 먼저 썰든 콩나물을 먼저
다듬든 순서는 그렇게 중요하지는 않아요.

00:05:39.509 --> 00:05:43.079
그래서 지금 보면 여러분이
편한 거 먼저 하세요.

00:05:43.179 --> 00:05:47.921
나는 먼저 콩나물을 빨리 다듬고 싶다
그러면 콩나물 주어졌을 때

00:05:48.021 --> 00:05:51.172
아까 머리를 떼지 마시고요.
아까 요구사항에 써 있었죠?

00:05:51.272 --> 00:05:56.670
폐기량 많지 않도록 하라, 그랬으니까
이렇게 콩나물 꼬리만 떼서

00:05:56.770 --> 00:06:01.165
준비하시면 됩니다. 그래서 저는

아까 이렇게 떼어 놓은 게 있어요.

00:06:01.265 --> 00:06:05.397
준비해 놓은 거, 떼어 놓은 게 있으니까
여러분 떼서 이렇게 준비하시고.

00:06:05.497 --> 00:06:10.170
그다음에 소고기를 먼저 썰어도 되고
파, 마늘을 먼저 다져도 되는데

00:06:10.270 --> 00:06:15.233
고기가 많이 녹아 있을 것 같으면
고기도 먼저 썰어도 상관없어요.

00:06:15.333 --> 00:06:19.456
고기를 먼저 썰으셔도, 그런데 저는
이제 파, 마늘부터 다질게요.

00:06:19.556 --> 00:06:25.508
그래서 파, 마늘을 자기가
사용할 만큼만 양쪽에 다 파, 마늘을.

00:06:25.608 --> 00:06:30.332
이쪽에서 파, 마늘 이렇게 주고,
저쪽에서도 표고전에서도 또 췌을 때는

00:06:30.432 --> 00:06:32.647
그렇게 양념은 많이 사용하지 않기 때문에

00:06:32.747 --> 00:06:35.525
여러분이 꼭 파, 마늘은
다 쓰라는 법은 없어요.

00:06:35.625 --> 00:06:39.518
적당히 다져서 여러분이
필요한 만큼만 쓰시면 됩니다.

00:06:39.618 --> 00:06:45.216
그래서 마늘은 되도록이면 이렇게
그냥 칼날로 다져주셔야지,

00:06:45.316 --> 00:06:47.134
되도록이면 이렇게 하는 방법은 좀,

00:06:47.234 --> 00:06:53.718
특히 저기한 거는 아니지만 그래도
여러분이 굵게 이렇게 해서

00:06:53.818 --> 00:06:57.759
다져주시면 돼요. 그래서
다시 한 번 이렇게 굵게 해서

00:06:57.859 --> 00:07:01.311
저는 조금 전에, 시간 관계상
이렇게 다져 놓은 게 있습니다.

00:07:01.411 --> 00:07:05.260
그래서 이렇게 다 다져졌으면
여러분이 파도 또 다지시고요.

00:07:05.360 --> 00:07:07.075
그다음에 소고기를 썰 건데,

00:07:07.175 --> 00:07:11.085
여러분 요구사항에 소고기 굵기를
일정하게 해라, 그랬고요.

00:07:11.185 --> 00:07:14.602

01_콩나물밥, 표고전

소고기는 채를 치기 위해서는
소고기 결이 있을 거예요.

00:07:14.702 --> 00:07:18.558
결이 안 보이면 그냥
주어진 길이대로 쓰시는데

00:07:18.658 --> 00:07:23.675
소고기 길이는 따로 없어요. 그런데 보통
시험장에서는 4, 5cm를 줍니다.

00:07:23.775 --> 00:07:27.671
4, 5cm를 주면 그대로
여러분이 해주실 때 되도록이면

00:07:27.771 --> 00:07:31.664
시험장에서 이렇게 친절하게 키킨타월
위에 소고기를 주는 게 아니라

00:07:31.764 --> 00:07:36.156
그냥 접시에 나와 있어요. 그러면
여러분이 가져간 키킨타월에

00:07:36.256 --> 00:07:40.571
이렇게 핏물을 좀 빼주세요.
그리고 분리할 때도 되도록이면

00:07:40.671 --> 00:07:44.491
핏물이 다른 재료에 묻지 않게
여러분이 갖고 간 키킨타월에

00:07:44.591 --> 00:07:48.452
이렇게 분리해 놓으셨다가
파, 마늘 사용하고 난 다음에

00:07:48.552 --> 00:07:50.424
그때 썰으셔도 상관없어요.

00:07:50.524 --> 00:07:52.267
그래서 여기 이렇게 해서.

00:07:52.367 --> 00:07:56.050
채를 썰으시면 돼요.
자기 주어진 거 다 사용하세요.

00:07:56.150 --> 00:08:01.149
주재료는 다 쓰는 게 좋고요.
부재료는 자기가 적당히 알아서 씁니다.

00:08:01.249 --> 00:08:05.368
소고기를 자기 마음대로 남기거나
이렇게 하지 마시고요.

00:08:05.468 --> 00:08:14.375
채에 굵기가 일정하라 그랬으니까 채를
조금 더 잘 치는 데 시간을 할애하셔서.

00:08:14.475 --> 00:08:16.850
굵게 채를 치시면 돼요.

00:08:16.950 --> 00:08:23.695
지금 곁에 있는 기름이 있다고 생각하면 곁에
있는 기름은 꼭 제거하셔서 쓰시면 되는데

00:08:23.795 --> 00:08:28.438
이거는 지금 제가 썰고 있는 고기는
안에 기름기가 좀 들어있네요?

01_콩나물밥, 표고전

00:08:28.538 --> 00:08:32.307
마블링처럼, 그거는 안에 있는 거는
어떻게 할 수 없어요.

00:08:32.407 --> 00:08:36.901
안에 있는 거 자르다보면
길이가 안 나오니까.

00:08:41.042 --> 00:08:46.022
좀 나란히 잘 놔서
결 반대로 하면 다져져요.

00:08:46.122 --> 00:08:51.308
그래서 여러분이 결대로 해주시면 돼요.

00:09:20.898 --> 00:09:26.271
작은 그릇에 이렇게 준비가 됐어요.

00:09:30.893 --> 00:09:33.629
이때 조심할 게 있죠?

00:09:33.729 --> 00:09:38.791
우리 콩나물밥에 주어진 재료를
보면 여기에 들어가는 간장,

00:09:38.891 --> 00:09:44.330
간장하고 여러분이 특히 고기에 설탕이나
이런 거 넣으시면 절대로 안 돼요.

00:09:44.430 --> 00:09:48.222
콩나물밥에는 간장하고 파,
마늘, 참기름만 들어갑니다.

00:09:48.322 --> 00:09:54.296
그래서 간장하고 여기에 마늘,
여러분이 상식적으로 생각해도

00:09:54.396 --> 00:09:57.284
밥에 설탕 넣고, 고기 찢 거는 없잖아요.

00:09:57.384 --> 00:10:01.360
밥에 들어가는 거니까 애는
참기름입니다, 참기름이고요.

00:10:01.460 --> 00:10:09.592
주어진 고기가 여러분한테 지금 재료에 30g이
될 수도 있고 50g이 될 수도 있는데,

00:10:09.692 --> 00:10:13.114
제가 양념을 항상 약간,
약간이라는 말을 쓸 거예요.

00:10:13.214 --> 00:10:19.677
왜냐하면 보통 우리가 불고기 양념할 때는
100g 당 간장이 1 큰술이에요.

00:10:19.777 --> 00:10:24.528
기본적으로 간장 1 큰 술,
설탕 반 정도인데.

00:10:24.628 --> 00:10:27.356
우리가 시험에서는 항상
1인분 기준이기 때문에

00:10:27.456 --> 00:10:29.825
그렇게 고기를 100g씩 잘 안 줘요.

00:10:29.925 --> 00:10:34.027

01_콩나물밥, 표고전

우리 너비아니에서 나오는 100g
배 놓고는 부재료 들어가는 고기 양념에는

00:10:34.127 --> 00:10:37.077
간장을 여러분이 1 큰 술 정도
넣을 게 없고요.

00:10:37.177 --> 00:10:39.575
뭐 30g, 50g 이러다보니까.

00:10:39.675 --> 00:10:43.825
그리고 또 우리가 시험에서는
콩나물밥의 색깔도 중요하잖아요.

00:10:43.925 --> 00:10:47.899
그래서 간장을 재료의 5mL, 10mL
써 있다고 다 그거를 사용하는 게 아니라

00:10:47.999 --> 00:10:54.494
내가 봐서 이 고기양의 적절하게 사용하기 때문에
제가 약간이라는 말을 쓸 거니까

00:10:54.594 --> 00:10:59.297
여러분도 그걸 참작하셔서 고기가
어떤 색깔일까, 고기가 어떤 양일까.

00:10:59.397 --> 00:11:02.364
그래서 주어진 게 5mL다 그러면
5mL 다 쓸 필요가 없어요.

00:11:02.464 --> 00:11:07.399
보통 우리가 계량 스푼으로 봤을 때
애가 이쪽 큰 거가 1 큰 술이잖아요.

00:11:07.499 --> 00:11:09.665
한 테이블 스푼이 15mL예요.

00:11:09.765 --> 00:11:13.162
이쪽 한 작은 술이
5mL거든요, 한 티스푼이.

00:11:13.262 --> 00:11:15.266
한 티스푼, 한 테이블스푼.

00:11:15.366 --> 00:11:17.693
한 큰 술, 한 작은 술
이렇게 이야기해요.

00:11:17.793 --> 00:11:22.812
그래서 여러분이 15mL, 5mL 이러는데
자기가 1 큰 술 정도 넣지 마시고.

00:11:22.912 --> 00:11:27.865
적당히 넣는데 이때 조심해야 할 거가
간장, 파, 마늘, 참기름만 들어가지

00:11:27.965 --> 00:11:30.940
거기에 깨나 후추나 설탕을
사용하지 않는다는 거.

00:11:31.040 --> 00:11:33.783
그래서 우리 시험 메뉴에는
좀 예외인 게 있어요.

00:11:33.883 --> 00:11:36.130
여러분, 그런 거를 잘
기억하시면 될 것 같아요.

01_콩나물밥, 표고전

00:11:36.230 --> 00:11:40.804

그래서 아까 주어진 콩나물에
우리가 꼬리를 떼서 준비했구요.

00:11:40.904 --> 00:11:43.805

여기에 이렇게 고기도 준비가 됐어요.

00:11:43.905 --> 00:11:48.069

그럼 이제 밥을 지을
준비하시면 돼요, 밥을.

00:11:49.420 --> 00:11:56.220

준 거에서 여러분이 콩나물 물을
잡기 위해서 이렇게 물을 빼보세요.

00:11:56.320 --> 00:12:03.540

물 빼셔서 물을 이렇게 빼보고
자기가 계량컵으로 실제 150g이

00:12:03.640 --> 00:12:07.143

4분의 3컵을 줄 수도 있고요.
1컵을 줄 수도 있는데,

00:12:07.243 --> 00:12:11.385

거의 보니까 시험장에서는 170g
정도 주는 것 같아요.

00:12:11.485 --> 00:12:14.437

계량컵에 이렇게 재보면, 본인이 재세요.

00:12:14.537 --> 00:12:18.682

본인이 재서 자기가
한 170g 정도 나왔다 생각하면

00:12:18.782 --> 00:12:24.434

이때 이제 우리가 물을 똑같은 동량으로
170g을 넣어주는 게 아니라

00:12:24.534 --> 00:12:29.715

가득 넣어주는데요, 주어진 쌀은
그렇게 충분히 불린 쌀이 아니에요.

00:12:29.815 --> 00:12:34.222

시험장에서 한 30분 정도 불렸기 때문에
우리가 그 쌀 보다는

00:12:34.322 --> 00:12:38.110

물을 한 뿔, 제가 30mL에서
50mL이라고 생각하는데

00:12:38.210 --> 00:12:44.611

쌀알을 봤더니 거의 안 불려진 것 같다
그러면 50mL 정도 더 추가로.

00:12:44.711 --> 00:12:48.016

그래서 저는 보니까 아까 170이었어요.

00:12:48.116 --> 00:12:54.566

제가 보니까 쌀이 170 정도였기
때문에 한 30mL 정도를 더 잡아서

00:12:54.666 --> 00:12:56.383

한 컵의 물을 넣었어요, 한 컵을.

00:12:56.483 --> 00:13:00.766

그런데 이제 가끔 콩나물밥에는
콩나물에서 수분이 나오는데

01_콩나물밥, 표고전

00:13:00.866 --> 00:13:05.391

동량으로 사용해도 되지 않을까 이렇게
의문을 던지는 분들이 있는데,

00:13:05.491 --> 00:13:09.488

우리가 밥양을 보면 쌀이
바닥에 붙어있어요.

00:13:09.588 --> 00:13:12.457

쌀이 그러다보면 이 공간이 굉장히 많아요.

00:13:12.557 --> 00:13:16.444

그래서 수증기가 많이 날라가기
때문에 수분을 많이 필요로 해요.

00:13:16.544 --> 00:13:22.126

그래서 제가 물을 조금 더 잡았어요.
잡아서 동량보다는 조금 높고요.

00:13:22.226 --> 00:13:23.924

콩나물이 또 그리 많지가 않아요.

00:13:24.024 --> 00:13:31.628

그래서 주어진 쌀에 물을 넣고 그 위에
아까 콩나물을 얹을 거예요, 콩나물.

00:13:33.799 --> 00:13:39.776

30g을 줬나, 50g을 줬나
여러분은 그거는 상관하지 않고요.

00:13:39.876 --> 00:13:46.701

주어진 콩나물을 아까 요구하는 사항대로
꼬리 다듬고, 이렇게 다 사용하시고요.

00:13:46.801 --> 00:13:51.649

여기에 양념한 소고기를
얹어주시면 돼요, 위에.

00:13:51.749 --> 00:13:56.316

좀 덩어리 지니까 살짝 펼칠게요.

00:14:07.838 --> 00:14:11.689

밥은 불은 약간 중불에서 시작하세요.

00:14:11.789 --> 00:14:15.009

너무 센불에서 시작하는
것보다 약간 중불에서.

00:14:15.109 --> 00:14:19.727

그리고 이제 여러분이
콩나물밥이 지어지는 동안에

00:14:19.827 --> 00:14:23.945

표고에 들어갈 고기를 다지시면 돼요,
표고전에 들어갈.

00:14:24.045 --> 00:14:28.717

그러면서 여러분이 불 위에 올려있는 거는
항상 신경을 쓰셔야 돼요.

00:14:28.817 --> 00:14:36.274

신경 쓸 때 여러분이 하나 유의할 점이
콩나물이 끓어서 넘치는 경우가 있어요.

00:14:36.374 --> 00:14:40.150

밥물이 이렇게 끓기 시작하면
거품이 올라오면서 넘칠 때,

01_콩나물밥, 표고전

00:14:40.250 --> 00:14:42.694
순간적으로 그때 뚜껑을 열으시면 안 돼요.

00:14:42.794 --> 00:14:46.498
그때 뚜껑을 열어주면 콩나물
비린내가 밥에 스며듭니다.

00:14:46.598 --> 00:14:50.948
그래서 끓어오를 때 여러분이 그냥
불만 약하게 줄여주시면 돼요.

00:14:51.048 --> 00:14:55.682
그래서 여기에 이제 들어가는
두부 제가 준비할게요.

00:14:55.782 --> 00:15:00.591
두부는 여러분이 깨끗한 면보에
물기를 좀 제거하세요.

00:15:00.691 --> 00:15:05.683
물기를 먼저 제거하세요. 이렇게 꼭
짜서 물기를 먼저 제거해주시고,

00:15:05.783 --> 00:15:08.917
그다음에 곱게 으깬 거예요.
아주 곱게.

00:15:09.017 --> 00:15:14.839
곱게 으깬 때는 여러분이 이렇게 눌러주셔서
칼날을 도마에 밀착을 시키세요.

00:15:14.939 --> 00:15:18.469
밀착을 시켜서 이렇게
곱게 풀어 놓는 거예요.

00:15:18.569 --> 00:15:23.423
가끔 체에 내리는 사람도 있는데
그거는 상관은 없습니다.

00:15:23.523 --> 00:15:26.899
체에 내리든 뭐하든, 그런데
이거를 도마에 이렇게 해서.

00:15:26.999 --> 00:15:31.547
혹시라도 여러분이 안 으깨진
두부가 있을 것 같으니까

00:15:31.647 --> 00:15:37.814
한 2, 3번 정도 반복하셔서 칼날로
이렇게 도마에 밀착을 시키면

00:15:37.914 --> 00:15:41.410
곱게 이렇게 풀립니다, 두부가.

00:15:42.743 --> 00:15:47.493
그래서 먼저 물기를 짰기 때문에
제가 이렇게 그릇에 옮길게요.

00:15:47.593 --> 00:15:51.543
그리고 다시 주어진 고기는
곱게 다져야 겠죠.

00:15:51.643 --> 00:15:55.011
곱게 다질 때는 아까
채 칠 때는 결대로 했고요.

00:15:55.111 --> 00:15:58.322
얘는 결 반대로.

01_콩나물밥, 표고전

00:16:00.350 --> 00:16:03.908

썰어서 다지시면 돼요.
썰어서 이렇게.

00:16:04.008 --> 00:16:07.762

애도 마찬가지로 좀 핏물을
충분히 빠질 수 있게끔

00:16:07.862 --> 00:16:14.588

키친타월에 올렸다 쓰시면 이렇게 핏물이
남아나지 않고요 뽕뽕뽕뽕합니다.

00:16:37.623 --> 00:16:40.240

시험장에서 막 이렇게
하시는 분들 있는데요.

00:16:40.340 --> 00:16:42.076

굳이 이렇게 안 하셔도 돼요.

00:16:42.176 --> 00:16:47.035

지금 밥이 끓기 시작하거든요, 금세 밥이.

00:16:47.135 --> 00:16:52.061

끓어오르네요? 그러면 여러분이
불을 꺼지기 직전까지 줄여주세요.

00:16:52.161 --> 00:16:54.477

약하게.

00:16:54.577 --> 00:16:57.960

그래서 표고전 하는 동안에
밥은 이미 지어집니다.

00:16:58.060 --> 00:17:01.574

여러분 두 가지 과제 중에서 표고전부터
하고, 나중에 콩나물밥 하려면요.

00:17:01.674 --> 00:17:04.694

시간 부족이 나올 수 있어요.

00:17:06.509 --> 00:17:13.752

애도 처음에 고기도 기름 있는
부분은 또 제거해주시고요.

00:17:20.250 --> 00:17:23.481

이 정도면 잘 다져졌습시다.

00:17:23.581 --> 00:17:25.916

이렇게 준비가 됐어요.

00:17:26.016 --> 00:17:29.013

아까 제가 파, 마늘 다져놓은 거
여기에 사용할게요.

00:17:29.113 --> 00:17:34.624

그래서 고기하고 두부하고
먼저 잘 고루 섞으세요.

00:17:36.276 --> 00:17:42.755

그래서 섞어주고 다시 이제
여러분이 여기에, 소금간이에요.

00:17:42.855 --> 00:17:45.553

전 종류에 들어가는 고기는 다 소금이고요.

00:17:45.653 --> 00:17:49.583

여기는 설탕 들어가도 상관없어요.

01_콩나물밥, 표고전

설탕 넣어주시고요.

00:17:49.683 --> 00:17:53.807
여기에 파도 좀 들어가고요.

00:17:53.907 --> 00:17:56.183
마늘입니다, 마늘.

00:17:56.283 --> 00:17:59.494
여기에는 후추도 들어가요.
후추도 넣어주시고요.

00:17:59.594 --> 00:18:02.339
깨소금 들어가고요.

00:18:02.439 --> 00:18:05.147
참기름.

00:18:06.468 --> 00:18:09.287
이때는 이제 골고루 잘 섞어주세요.

00:18:09.387 --> 00:18:16.708
양념이 들어갔기 때문에 이제
두부하고 고기가 잘 어우러지게.

00:18:16.808 --> 00:18:22.287
잘 섞으려면 되도록이면 그릇을 좀
이렇게 움직여가면서 돌려가면서 해야

00:18:22.387 --> 00:18:27.672
골고루 섞이는데 한쪽만 이렇게 했으면
또 한쪽이 안 섞일 수도 있어서.

00:18:27.772 --> 00:18:33.208
그릇을 이렇게 움직여가면서
잘 섞었어요, 골고루 잘.

00:18:33.308 --> 00:18:37.043
섞어주고 조금 이렇게 끈기가
생기게 쳐 주세요.

00:18:37.143 --> 00:18:40.288
이렇게 쳐주시면 돼요.

00:18:40.388 --> 00:18:43.432
이렇게 해서 고기가 잘 됐습니다.

00:18:43.532 --> 00:18:50.341
그러면 여러분이 다시
표고 한번 손질해볼게요, 표고.

00:18:50.441 --> 00:18:55.872
표고는 물에 불려 있던 거라
마른 표고를 물에 불린 것을 주기 때문에

00:18:55.972 --> 00:19:01.090
이렇게 만져보면 물이 쪽 나와요.
물이 나오기 때문에

00:19:01.190 --> 00:19:03.667
여러분 이것을 그냥 일일이
다 짜지 마시고요.

00:19:03.767 --> 00:19:06.010
일단 기동을 먼저 제거하세요.

00:19:06.110 --> 00:19:08.331
기동 이렇게, 있는 기동.

01_콩나물밥, 표고전

00:19:08.431 --> 00:19:13.499
이렇게 제거하면 손이 다치니까 뒤쪽으로.

00:19:23.771 --> 00:19:26.709
전 부칠 때 물기가 있으면 안 되잖아요?

00:19:26.809 --> 00:19:33.263
그래서 깨끗한 면보에 이렇게 놔줘서,
일단 물기를 좀 제거하세요.

00:19:47.974 --> 00:19:52.886
물기가 제거가 됐고요.
이제 표고에 간을 해야 돼요.

00:19:52.986 --> 00:19:59.116
여러분, 요구사항에도 표고와 고기에 각각
간을 하시오, 이런 말이 있었잖아요?

00:19:59.216 --> 00:20:05.252
그래서 주어진 밀간, 간을
간장하고 설탕, 참기름인데요.

00:20:05.352 --> 00:20:07.415
설탕 굳이 꼭 안 넣어도 상관없어요.

00:20:07.515 --> 00:20:11.679
그냥 주어진 재료의 설탕이 있어서
고기에도 설탕이 들어갔는데,

00:20:11.779 --> 00:20:14.804
표고에 꼭 설탕 안 넣었다
해서 떨어지지 않습니다.

00:20:14.904 --> 00:20:19.070
그래서 표고에 간장하고요.

00:20:19.170 --> 00:20:21.683
참기름.

00:20:21.783 --> 00:20:23.698
설탕 약간 넣을게요.

00:20:23.798 --> 00:20:28.848
그래서 많이 여기에 밀간을
간장, 참기름을 많이 해주면,

00:20:28.948 --> 00:20:33.030
나중에 전이 분리될 수가
있으니까 살짝만 하시면 돼요.

00:20:33.130 --> 00:20:40.325
이거는 필히 꼭 하셔야 돼요. 요구사항에
있는 내용은 다 기본 채점에 들어갑니다.

00:20:40.425 --> 00:20:42.621
이렇게 해서.

00:20:44.596 --> 00:20:49.153
이렇게 해줘서 보여주세요,
이렇게 했다는 거 놔두고요.

00:20:49.253 --> 00:20:56.247
그다음에 이제 여기에 또 다시 접착할 수
있는 밀가루를 먼저 발라줘야

00:20:56.347 --> 00:20:59.807
애가 고기가 분리가 되지 않겠죠.

01_콩나물밥, 표고전

00:20:59.907 --> 00:21:05.913

이때 여러분이 한번 5분 정도
지났을 때는 밥의 뚜껑을 열어봐도 괜찮아요.

00:21:06.013 --> 00:21:10.888

아까 부르르 끓을 때만 뚜껑을 열지 않는 거지
끓날 때까지 안 여는 게 아니라

00:21:10.988 --> 00:21:14.592

여러분이 이렇게 보시면 어느
정도 밥이 되고 있어요.

00:21:14.692 --> 00:21:18.327

그런데 내가 열어봤더니,
한 5분 정도 지났는데

00:21:18.427 --> 00:21:21.180

가장 자리에 물기를 계속
머금고 있다 그러면,

00:21:21.280 --> 00:21:25.610

여러분, 수분이 좀 많았던 거예요.
그럴 때는 불을 좀 세게 켜세요.

00:21:25.710 --> 00:21:30.240

충분히 뜸이 들었다는 거예요.
5분 정도 지났을 때 이렇게 불을 켜주세요.

00:21:30.340 --> 00:21:35.060

켜주면 바닥에서 따다닥
할 때가 있어요, 이렇게 지금.

00:21:35.160 --> 00:21:38.462

저는 수분이 안 많은데 여러분한테
보여주기 위해서 하는 거예요 지금.

00:21:38.562 --> 00:21:42.997

이렇게 소리가 혹시 따다닥
소리나면 이때 불 꺼 버려야 돼요.

00:21:43.097 --> 00:21:46.910

이렇게 불을 꺼 놓으셔서
자체 나머지 수분이 날라가게.

00:21:47.010 --> 00:21:51.055

이때는 열지 않아도,
밥을 이제 어느 정도.

00:21:51.155 --> 00:21:55.042

그렇다고 또 처음부터 뚜껑 여는 게
아니라, 제 말 뜻을 잘 이해하셔야 돼요.

00:21:55.142 --> 00:21:59.439

끓을 때 뚜껑 열지 마시고요.
충분히 5분 정도 지난 것 같은데,

00:21:59.539 --> 00:22:03.249

그때 한번 뚜껑 열어보고
가장자리에 수분이 남아 있으면

00:22:03.349 --> 00:22:07.794

지금처럼 옆에 서 있다가 불을
세게 켜서 바닥에서 따다닥,

00:22:07.894 --> 00:22:12.617

소리가 난다는 거는 바닥에서 수분이
없어지면서 약간 눌러붙는다는 뜻입니다.

01_콩나물밥, 표고전

00:22:12.717 --> 00:22:17.039
그래서 그때 물을 꺼 놓으면,
또다시 여러분 표고전 하는 동안에

00:22:17.139 --> 00:22:19.791
잠깐 있다 보면 이제 그
수분이 다 날라갑니다.

00:22:19.915 --> 00:22:22.476
그리고 밥도 충분히 퍼져 있을 거예요.

00:22:22.576 --> 00:22:29.991
지금 이렇게 보면 여러분한테 이 표고의
색깔을 잘 유지하라는 말이 있었어요.

00:22:30.091 --> 00:22:35.063
그래서 되도록이면 이 표고의까만
부분에는 밀가루가 묻지 않게,

00:22:35.163 --> 00:22:40.838
그 부분이 밀가루가 묻으면 나중에 달걀물이
거기에 붙어버리면 잘 안 떨어져요.

00:22:40.938 --> 00:22:47.209
그래서 깨끗한 면보 하나 옆에다 갖다
놓으시고요, 이렇게 발라주시고요.

00:22:59.446 --> 00:23:02.079
골고루 잘 발라주세요.

00:23:02.179 --> 00:23:07.827
지금은 가장자리에 묻는 거는 나중에
조금 이따 닦아주시면 돼요.

00:23:07.927 --> 00:23:09.996
이렇게 됐습니다.

00:23:10.096 --> 00:23:14.422
해주고 이제 고기를 이렇게 다시 해서.

00:23:14.522 --> 00:23:19.316
펼쳐줄 때 우리가 이 뒤에
쪽은 익히지 않고요.

00:23:19.416 --> 00:23:22.971
여러분이 이렇게 구부러진 부분이 있잖아요?

00:23:23.071 --> 00:23:27.467
그 부분하고 수평이 되게 해주세요.
나중에 이게 올라오면,

00:23:27.567 --> 00:23:33.098
이 가장자리는 달걀물이 묻지 않아서
그 부분만 색깔이 안 나는 경우가 있어요.

00:23:33.198 --> 00:23:36.223
그래서 평평하게.

00:23:36.323 --> 00:23:40.633
다시 마찬가지로 이렇게 꼭꼭 채우세요.

00:23:40.733 --> 00:23:44.466
꼭꼭 채워야, 나중에 살짝만
채워 놓으면 익으면서

00:23:44.566 --> 00:23:48.441
고기가 이렇게 안으로 물리면서

이 가장자리 공간이 빌 수가 있어요.

00:23:48.541 --> 00:23:52.354
그래서 꼭 채워서 수평이 이루어지게.

00:23:59.517 --> 00:24:03.103
만약에 내가 고기를 좀 많이
넣은 것 같으다 그러면

00:24:03.203 --> 00:24:06.921
이렇게 밀리면서 밀리면서
이 부분을 살짝 떼 내면 대요.

00:24:07.021 --> 00:24:13.763
그러면 꼭 채워져서 나중에 조금
줄어들어도 별 표가 안 납니다.

00:24:24.834 --> 00:24:28.521
평평하게, 이렇게 평평하게.

00:24:48.653 --> 00:24:52.756
이 구부러진 거하고 애하고 이렇게
수평을 이루겠죠? 평평하게 해서.

00:24:52.856 --> 00:24:56.761
만약에 많이 넣은 것 같으면
이렇게 한쪽으로 밀리세요.

00:24:56.861 --> 00:25:00.330
밀려서 여기 남는 부분을 잘라내시면 돼요.

00:25:00.430 --> 00:25:02.405
이렇게 해서 준비가 됐습니다.

00:25:02.505 --> 00:25:08.352
그러면 이제 제가 달걀을 흰자,
노른자를 분리하는 데.

00:25:08.452 --> 00:25:11.355
지단 부치려고 흰자,
노른자를 분리하는 게 아니라

00:25:11.455 --> 00:25:16.468
흰자를 다 사용하면 표고전
색깔이 좀 너무 허옇게 나와서

00:25:16.568 --> 00:25:22.084
흰자를 좀 빼기 위해서
분리하는 겁니다, 흰자를.

00:25:27.519 --> 00:25:32.278
이렇게 해서 제가 흰자 많이 빼 줬어요.

00:25:35.217 --> 00:25:40.390
이제 보니까 만약에 여러분이
분리를 아주 알뜰하게 했다,

00:25:40.490 --> 00:25:44.496
그러면 흰자를 이렇게 쳐주세요.
흰자를 많이 풀어줘야

00:25:44.596 --> 00:25:47.820
내가 넣고 싶은만큼 사용할 수 있거든요.

00:25:47.920 --> 00:25:52.509
이렇게 풀어서 내가 1 스푼을 사용하겠다
그러면 1 스푼만 넣어주시는데,

01_콩나물밥, 표고전

00:25:52.609 --> 00:25:58.485
저는 이미 분리하면서 어느 정도 여기에
1 스푼 정도 들어가게 만들었습니다.

00:25:58.585 --> 00:26:01.310
이렇게 분리할 때, 그래서
여러분이 풀어서.

00:26:01.410 --> 00:26:06.034
그런데 너무 흰자를 적게 섞으면
표고전이 너무 딱딱하게 보여요.

00:26:06.134 --> 00:26:10.566
그래서 충분한 1 스푼이 들어가야 돼요.
1 스푼 조금 더 들어가도 괜찮아요.

00:26:10.666 --> 00:26:13.946
그런데 지금 여기에 빠진 양은
달걀 크기에 따라 다르겠지만,

00:26:14.046 --> 00:26:15.887
한 2 스푼 이상이 빠져 있고요.

00:26:15.987 --> 00:26:18.457
여기에는 1 스푼 반쯤 들어가 있습니다.

00:26:18.557 --> 00:26:22.670
혹시 보이시나요? 달걀 이렇게,
1 스푼 반쯤 들어가 있어요.

00:26:22.770 --> 00:26:27.265
그리고 나서 여기에 이제 여러분이
소금을 약간 간해주셔야 돼요.

00:26:27.365 --> 00:26:31.642
소금 간해줘서 다시 한 번 풀으세요.
다시 한 번 잘 풀어줘서,

00:26:31.742 --> 00:26:36.720
흰자하고 노른자가
아무리 내가 체에서 잘 풀어도

00:26:36.820 --> 00:26:40.311
나중에 전을 부치면 약간 얼룩얼룩해요.

00:26:40.411 --> 00:26:45.185
흰자도 따로, 노른자 따로 그러기 때문에
체에 한번 내릴 거예요.

00:26:45.285 --> 00:26:49.837
내리기 위해서는 이렇게 한번
젓가락을 이용해서 잘 풀었고요.

00:26:49.937 --> 00:26:54.894
여기에 이렇게 한번 더 체를 이용해서.

00:27:02.937 --> 00:27:06.177
이렇게 됐어요.

00:27:06.277 --> 00:27:10.768
그러면 지금 이제 표고전 하기 전에
밥을 좀 퍼 놔야 돼요.

00:27:10.868 --> 00:27:15.253
한없이 밥을 놓으면 밥이, 왜 이렇게
되어지면서 떡진다는 말을 하잖아요?

00:27:15.353 --> 00:27:19.956

01_콩나물밥, 표고전

그래서 아까 불 꺼 놓은
상태가 5분 정도 지났으니까

00:27:20.056 --> 00:27:25.026
자기가 이렇게 한번 내려
놓고 밥을 골고루 저으면서

00:27:25.126 --> 00:27:29.020
콩나물하고 소고기가 잘
어우러지게 퍼 볼게요.

00:27:29.120 --> 00:27:33.081
그런데 이제 이렇게 저는
밥이 하나도 안 눌었어요?

00:27:33.181 --> 00:27:35.479
그런데 간혹 여러분이 혹시 시험장에서

00:27:35.579 --> 00:27:38.574
'어머, 어떻게 해.
밑에 밥이 많이 눌었네' 그럴 때는

00:27:38.674 --> 00:27:41.949
또 같은 양일 때는 밥양이
좀 많아야 돼요.

00:27:42.049 --> 00:27:46.062
밥양이 나만 조금 냈다 그러면
많이 밑에 눌었다는 뜻이거든요.

00:27:46.162 --> 00:27:50.713
그래서 좀 위에 있는 밥을
살살살 먼저 이렇게 해 놓고

00:27:50.813 --> 00:27:54.925
나머지 조금 밑에 있는 밥을 먼저
퍼주시는 게 좋을 것 같아요.

00:27:55.025 --> 00:27:57.593
바닥으로 가게.

00:27:59.989 --> 00:28:05.099
이거가 이렇게 밑에,
바닥으로 살살 퍼주고요.

00:28:05.199 --> 00:28:09.495
이렇게 밑에 깔아주고 아까 위에
부분은 골고루 잘 섞으세요.

00:28:09.595 --> 00:28:12.465
이렇게 골고루.

00:28:19.990 --> 00:28:25.608
시험장에서는 같은 양을 주기
때문에 밥양만 봐도 알아요.

00:28:25.708 --> 00:28:29.854
밥을 잘 지었구나, 아니면
밥을 많이 눌러 먹었구나,

00:28:29.954 --> 00:28:35.645
밥을 태워 먹었구나 이렇게 다
심사하는 선생님들이 알 수 있거든요.

00:28:37.810 --> 00:28:41.150
그래서 그냥 밥을 또
이렇게만 놓으면 안 되겠죠?

01_콩나물밥, 표고전

00:28:41.250 --> 00:28:47.088
밥을 좀 예쁘게 손가락에 살짝 물을
묻혀서 자기가 좀 예쁘게 담아보세요.

00:28:47.188 --> 00:28:52.273
이렇게 가지런히, 꼭꼭 누르는 게
아니라 이렇게 가장자리.

00:28:52.373 --> 00:28:56.275
이렇게 가장자리 살짝만.

00:29:06.481 --> 00:29:10.592
해주고 고기가 많이 나와있다고
예쁘지는 않아요.

00:29:10.692 --> 00:29:15.392
만약에 고기가 너무 위에 많이 있으면
살짝살짝 속에 밀어 넣고요.

00:29:15.492 --> 00:29:20.234
고기는 자연스럽게만 보이면 돼요.

00:29:27.746 --> 00:29:33.213
이렇게 만들어서 콩나물밥 하나 완성지어 놓고
이렇게 놓으면 밥이 마르고요.

00:29:33.313 --> 00:29:36.009
또 감독 선생님 지나다니면서
또 보고, 또 보고하니까.

00:29:36.109 --> 00:29:38.672
접시 같은 거나 이런 거
있으면 딱 덮어 놓으세요.

00:29:38.772 --> 00:29:41.891
덮어놓고 이제 표고전 들어가시면 됩니다.

00:29:41.991 --> 00:29:44.421
콩나물밥 덮어 놓고요.
이제 표고전 할 거니까,

00:29:44.521 --> 00:29:48.509
여러분이 프라이팬 달궈지게
가스 먼저 켜 놓으세요.

00:29:48.609 --> 00:29:52.248
불 약하게 켜 놔주시고요.

00:29:52.348 --> 00:29:57.328
다시 한 번 또 밀가루를
묻혀야 달걀물이 붙잖아요?

00:29:57.428 --> 00:29:58.697
그래서 이렇게.

00:29:58.797 --> 00:30:04.167
여기 또 마찬가지로 가장자리에
여러분이 밀가루가 묻지 않게

00:30:04.267 --> 00:30:07.838
만약에 혹시 묻었다 싶으면,
이제 묻어 있는 자리가

00:30:07.938 --> 00:30:13.732
달라 붙기 때문에 달걀물이,
이렇게 살짝 닦아내주시면 돼요.

00:30:13.832 --> 00:30:23.198

01_콩나물밥, 표고전

골고루 잘 묻혀줘야 달걀물도 골고루 달라붙습니다, 이 전 색깔 자체가.

00:30:42.530 --> 00:30:46.536
약간 젖은 수건으로, 이렇게 가장자리가 됐어요.

00:30:46.636 --> 00:30:50.869
그리고 나서 한번 이렇게 프라이팬을 만져보세요.

00:30:50.969 --> 00:30:54.726
자기가 불을 켜 놔는데 너무 또 뜨겁게 달궜는지,

00:30:54.826 --> 00:30:59.296
고기가 속까지 익지도 않고 바로 구운색이 나올 수가 있어요.

00:30:59.396 --> 00:31:08.630
그래서 혹시 프라이팬도 한번 더 식용유를 이용해서 달라붙지 않게 코팅 한번 하세요.

00:31:08.730 --> 00:31:13.039
한번 뜨겁게 해서 닦아내주고요.

00:31:13.139 --> 00:31:17.448
기름은 많이 두르지 마시고요.

00:31:18.913 --> 00:31:21.639
이렇게 살짝 돌렸어요.

00:31:21.739 --> 00:31:24.789
이렇게, 혹시 보이나요?
약간만.

00:31:24.889 --> 00:31:31.761
기름이 많으면 달걀물도 튀겨지면서 가장자리가 부풀면 깔끔해보이지 않아요.

00:31:31.861 --> 00:31:36.762
이렇게 준비가 됐는데 이때 이제 아까 달걀물 걸러 놓은 거 있잖아요?

00:31:36.862 --> 00:31:41.924
그런데 여러분이 이 부분을 갖다가 풍당 담그면 여기에 다 묻을 수 있어요.

00:31:42.024 --> 00:31:46.424
그래서 이 달걀물을 여기에 이렇게 갖다 붙으세요.

00:31:46.524 --> 00:31:50.478
갖다주셔서 살짝 펼치세요, 이렇게.

00:31:50.578 --> 00:31:54.523
펼쳐주고 이렇게 갖다가, 이런 식으로.

00:31:54.623 --> 00:31:57.963
그래서 불은 조금 더 약하게.

00:31:59.425 --> 00:32:05.956
또 주의할 점이 여러분이 밀가루 묻혀 놓고, 시간이 좀 오래 걸리면

00:32:06.056 --> 00:32:09.754
고기하고 두부의 수분에 의해서 밀가루가 스며들면

01_콩나물밥, 표고전

00:32:09.854 --> 00:32:20.645
달걀물이 예쁘게 안 지저지니까 묻히면서
곧바로 달걀을 입혀서 지저주시면 될 것 같아요.

00:32:31.073 --> 00:32:34.106
다 들어가기는 전에 혹시 이렇게 한번,

00:32:34.206 --> 00:32:40.138
가장자리가 떠 있던
부분이 안 익는 경우가 있어요.

00:32:48.288 --> 00:32:50.875
해주시고.

00:33:28.519 --> 00:33:33.674
이 부분을 한번 확인하셔서
안 익어진 부분이 있으면

00:33:33.774 --> 00:33:38.663
이렇게 그 가장자리를 이렇게 눌러가면서,

00:33:38.763 --> 00:33:43.076
이 부분 익히는 거예요, 이 가장자리.

00:33:56.974 --> 00:34:02.009
그리고 표고는 살이 두꺼워서 이렇게
한번 뒤집어 놔도 괜찮아요.

00:34:02.109 --> 00:34:08.502
밀가루 달걀물이 안 묻었기 때문에
뒤집어 놔도 상관없거든요.

00:34:45.959 --> 00:34:50.691
꺼내 놓으실 때도 여러분이
이렇게 이쪽이 수분이 달으면

00:34:50.791 --> 00:34:58.396
뜨거운 열로 인해서 이렇게 달걀물이 부풀어서
꼭 안 익은 것처럼 보일 수 있어요.

00:34:58.496 --> 00:35:01.872
그래서 이렇게 이런 식으로
준비해 주시고요.

00:35:01.972 --> 00:35:05.247
그다음에 자기가 아까
콩나물밥은 완성이 됐고요.

00:35:05.347 --> 00:35:10.856
나중에 보면 가끔 여기에 칼집을 넣는 경우가
있는데, 칼집은 안 넣으셔도 됩니다.

00:35:10.956 --> 00:35:13.820
시간이 여유가 있으면 조금
식을 동안 기다리고요.

00:35:13.920 --> 00:35:17.508
없으면 곧바로 담아서 세팅을 하시면 돼요.

00:35:17.608 --> 00:35:21.553
그래서 하나 정도만 이렇게
보여지게 놔 주시고요.

00:35:21.653 --> 00:35:24.840
여기에 막 기름을 바르는 경우도 있는데,

00:35:24.940 --> 00:35:28.464

01_콩나물밥, 표고전

기름을 발라도 되고
안 발라도 상관은 없습니다.

00:35:28.564 --> 00:35:34.294
이렇게 해서 표고전 5개에 콩나물밥인데,

00:35:34.394 --> 00:35:38.033
콩나물밥에서 주의할 점은
가장 중요한 거는 뭐냐면요.

00:35:38.133 --> 00:35:43.400
밥이 잘 익는 거예요, 밥이
잘 태우지 않고 밥이 잘 익는 거고요.

00:35:43.500 --> 00:35:46.405
표고전에서는 여러분,
고기 좀 잘 다지셔서,

00:35:46.505 --> 00:35:50.490
여러분이 아까 표고에 밀간하는 거 아시죠?
밀간 해주시고.

00:35:50.590 --> 00:35:54.680
되도록 이면 이 가장자리에
지저분하게 되지 않게끔 해주시고.

00:35:54.780 --> 00:35:56.628
수량 5개 맞춰주시고요.

00:35:56.728 --> 00:35:59.393
여기에 오늘 곁들여 내는 건 없습니다.

00:35:59.493 --> 00:36:03.415
초간장이나 콩나물밥에 양념장
이런 곁들이는 거 없고요.

00:36:03.515 --> 00:36:05.942
그리고 두 가지 동시에 들고 나가셔야지,

00:36:06.042 --> 00:36:08.501
하나가 됐다고 하나 갖다 놓은 거는
용납이 안 되고요.

00:36:08.601 --> 00:36:11.402
시험장에서는 시험시간이 남아 있어도,

00:36:11.502 --> 00:36:16.970
내가 10분 정도 남아있다 그러면 두 가지
메뉴가 끝나면 갖다 내는 장소가 있어요.

00:36:17.070 --> 00:36:21.715
여러분이 처음에 시험 시작하기 전에
몇 번에서 몇 번까지는 어디에 갖다 놓고,

00:36:21.815 --> 00:36:27.334
이렇게 다 지시를 해주는데 여러분이
하나 갖고 절대 나가지 마시고요.

00:36:27.434 --> 00:36:31.865
두 가지 메뉴를 동시에 들고
내고 오셔서 뒷마무리,

00:36:31.965 --> 00:36:35.007
청소 깔끔히 하시면 시험은
마무리되는 겁니다.

00:36:35.107 --> 00:36:37.541
여러분, 저는 두 가지 메뉴를 끝냈습니다.

01_콩나물밥, 표고전

00:36:37.641 --> 00:36:39.858
수고하셨습니다.