

WEBVTT

00:00:40.399 --> 00:00:45.059

안녕하세요? 이번 시간에는
생선찌개하고 화전입니다.

00:00:45.159 --> 00:00:53.418

그래서 저번에 제가 콩나물 밥하고 표고전
할 때도 한번 이거를 보여드렸는데

00:00:53.518 --> 00:00:55.823

제가 이번 시간에
또 한번 보여드리겠습니다.

00:00:55.923 --> 00:01:01.406

생선찌개 이렇게 보면 여러분,
과제가 2개가 정해지면

00:01:01.506 --> 00:01:04.805

시험지도 2장을 여러분
앞에 놓여있을 겁니다.

00:01:04.905 --> 00:01:12.104

그러면 생선찌개에 대한 거, 요구사항, 유의사항
읽어 보시고 뒤에 이렇게 재료가 있습니다.

00:01:12.204 --> 00:01:16.825

오늘 생선찌개는 생선은
4, 5cm 토막으로 썰고,

00:01:16.925 --> 00:01:21.079

무, 두부는 2.5, 3.5
이렇게 하라고 쓰여있고요.

00:01:21.179 --> 00:01:26.022

후박은 반달 썰기나 은행잎 모양으로 써시오,
이런 내용이 있고요.

00:01:26.122 --> 00:01:28.988

또 유의사항은 생선살이
부서지지 않도록 하라,

00:01:29.088 --> 00:01:32.484

각 재료 익히는 순서를
고려하라 이런 말 쓰여있고요.

00:01:32.584 --> 00:01:36.964

또 다음번에 우리가 채점되지 않는
상황에 왜 내가 시험을 봤는데,

00:01:37.064 --> 00:01:42.511

나는 왜 0점이 됐을까 이럴 때는
여러분이 오작이나 미완성,

00:01:42.611 --> 00:01:48.345

숫자가 적게 냈을 때 오늘 화전 5개 이상
제시하시오 그랬는데 이걸 4개 냈을 때,

00:01:48.445 --> 00:01:53.803

또 아니면 지금 재료 없는 재료를
또 사용했을 경우도 오작.

00:01:53.903 --> 00:01:56.408

아까 수량 부족은
미완성, 이런 내용인데.

00:01:56.508 --> 00:02:01.527

미완성, 오작 이런 모든 내용이 여러분

점수에는 0점으로 채점됩니다.

00:02:01.627 --> 00:02:08.422
그래서 합격, 불합격 점수가 60점에서
밑에는 불합격이고 60점 이상은 합격인데,

00:02:08.522 --> 00:02:13.717
나는 도대체 점수가 없다 그럴 때는
뭔가 여러분이 미완성이나 오작.

00:02:13.817 --> 00:02:17.254
익지 않았을 경우, 또 탕을 경우
이런 내용에 대한 것이

00:02:17.354 --> 00:02:20.635
여러분이 공부하는 교재에도
이미 내용이 있어요.

00:02:20.735 --> 00:02:26.177
이런 교재에도 여러분 다 보시는 그 교재에
요구사항, 유의사항

00:02:26.277 --> 00:02:31.255
또 이렇게 지금 재료가 있으니까 그런 것을
꼼꼼히 잘 읽어보시면 될 것 같아요.

00:02:31.355 --> 00:02:37.185
그래서 오늘 생선찌개는 30분 짜리고요.
화전은 20분 짜리입니다, 화전은.

00:02:37.285 --> 00:02:42.156
그래서 여러분, 요구사항 꼭 잘 확인하셔서
화전의 모양을 어떻게 할 거고

00:02:42.256 --> 00:02:45.441
화전 개수는 어떻게 낼 거고
이런 유의사항 읽어보시면

00:02:45.541 --> 00:02:50.403
또 뒤에 여러분한테 이렇게 화전에
대한 지금 재료가 있습니다.

00:02:50.503 --> 00:02:57.333
그래서 여기에 뭐 지금 재료에 젖은 참쌀 가루를
100g주겠다, 100g을 줬나, 120g을 줬나,

00:02:57.433 --> 00:03:00.720
여러분 그거는 그냥 주어진 재료가,
여러분 앞에 나와 있는 거

00:03:00.820 --> 00:03:05.654
그대로 다 이용하시면 됩니다.
그래서 저는 이제 생선찌개하고 제가 화전을

00:03:05.754 --> 00:03:10.904
이렇게 두 가지 메뉴를 정했지만 또
화전하고 다른 거하고 나올 수 있어요.

00:03:11.004 --> 00:03:15.982
그럴 때는 여러분이 이 두 가지 메뉴가
주어졌을 때 어느 것을 가장 먼저 해야 할까

00:03:16.082 --> 00:03:20.344
제가 항상 주장하는 것은
불을 놀리지 말라고 합니다.

00:03:20.371 --> 00:03:25.426
그래서 내가 여기서 뭔가 하고 있는

동안에 불에 뭐 할까 생각을 하시면서

00:03:25.599 --> 00:03:31.209
오늘 생선찌개하고 화전이 나오면 들림 없이
먼저 시럽을 만들어야 돼요, 시럽을.

00:03:31.309 --> 00:03:33.390
화전하고 어떤 거
먼저 나와도 시럽.

00:03:33.490 --> 00:03:37.634
그래서 재료 확인부터 여러분이 하시고,
그래서 오늘 생선찌개에 들어가는

00:03:37.734 --> 00:03:43.075
동태가 있는데 사실 동태는
300g짜리 주겠다고 했는데,

00:03:43.175 --> 00:03:46.799
제가 구입한 동태가 너무 큰 게
있었어요, 어쩔 수 없이.

00:03:46.899 --> 00:03:51.366
제가 너무 큰 거를 사는 바람에
이렇게 큰 게 주는 게 아닌데,

00:03:51.466 --> 00:03:54.041
여러분 화면에 봤을 때는 굉장히
크게 비칠 것 같아요.

00:03:54.141 --> 00:03:57.154
그래서 굉장히 큰 동태가
주어져 있고요.

00:03:57.254 --> 00:04:04.319
두부나 무나 고추, 썬것. 여기에 오늘
제가 이따가 주의사항 말씀 드리겠지만

00:04:04.419 --> 00:04:10.415
절대로 생선찌개에 대파가 들어가지 않는데 간혹
옆에 있는 대파를 넣는 사람이 있더라고요.

00:04:10.515 --> 00:04:13.648
생선찌개에는 쪽파가 들어갑니다.
쪽파 들어가고요.

00:04:13.748 --> 00:04:18.113
마늘하고 생강이 있어요.
마늘, 생강, 호박이 주어져 있고요.

00:04:18.213 --> 00:04:25.548
화전에는 오늘 다행히 생선찌개 짝궁이 대파
이런 게 들어가지 않는 거로 되어 있기 때문에

00:04:25.648 --> 00:04:30.063
상관없지만 간혹 다른 짝궁에
대파가 들어가는 경우가 있으면

00:04:30.163 --> 00:04:33.564
생선찌개에 넣는 사람들이 있더라고요.
그거 조심해 주시고.

00:04:33.664 --> 00:04:39.506
참쌀가루가 종이컵에 나올 수도 있고, 아니면
일반 그릇에 담겨져 있을 수도 있겠지만

00:04:39.606 --> 00:04:42.548
일단은 쌀을 불려서

방앗간에서 빨아온 겁니다.

00:04:42.648 --> 00:04:46.867
마트에 있는 거는 좀 딱으로써 만들기가 힘들어요.
너무 수분이 없어서,

00:04:46.967 --> 00:04:50.200
그래서 이거는 젖은
참쌀가루라는 말을 해요.

00:04:50.300 --> 00:04:52.804
충분히 불려서 방앗간에서
빨아온 거고요.

00:04:52.904 --> 00:04:58.004
지금 이 속갓은 장식하는 거고요.
대추 하나가 주어졌을 건데,

00:04:58.104 --> 00:05:01.868
대추가 이렇게 말랑말랑하면 굳이
물에 담가놓지 않아도 되는데,

00:05:01.968 --> 00:05:04.756
어떤 사람들은 물에 담가 놓는
사람도 있더라고요.

00:05:04.856 --> 00:05:08.264
그래서 만져봐서 말랑말랑하면
굳이 물에 안 담가도 됩니다.

00:05:08.364 --> 00:05:12.739
그래서 재료 확인이 다 끝나서 여러분은
이렇게 따로 분리해 놓으세요.

00:05:12.839 --> 00:05:17.557
섞이지 않게 분리해 놓고, 제일 먼저
파, 마늘 안 다쳐도 상관 없어요.

00:05:17.657 --> 00:05:19.716
뭐부터 해요?
시럽부터 만들 겁니다.

00:05:19.816 --> 00:05:25.047
주어진 화전에 끼얹는 시럽인데,
여러분이 봤을 때,

00:05:25.147 --> 00:05:30.178
저는 보통 제가 시험장에서는 적은 양을,
1인분 기준이기 때문에

00:05:30.278 --> 00:05:34.494
냄비도 제가 작은 거를 쓰라고 해요.
그래서 보통 18cm입니다.

00:05:34.594 --> 00:05:38.789
지름이 18cm고요.
너무 큰 냄비를 사용하면 시럽 같은 거 만들 때도

00:05:38.889 --> 00:05:44.859
바닥에 많이 달라붙는 경우도 있고 그래서,
조금 작은 냄비에 동량으로 하시면 돼요.

00:05:44.959 --> 00:05:49.307
설탕을, 제 책에는 설탕
5큰술, 물 5큰술 그랬는데

00:05:49.407 --> 00:05:55.546
설탕을 꼭 5큰술 정도 쓸 정도는 안 주니까

여러분이 조금 여유있게 만들어도 괜찮아요.

00:05:55.646 --> 00:06:00.562
그런데 제 기준으로 그냥
물 5개, 여러분 5스푼.

00:06:00.662 --> 00:06:05.076
하나, 둘, 셋, 넷,
다섯 스푼 넣었고요.

00:06:05.176 --> 00:06:10.839
설탕도 똑같은 동량, 6스푼이든
5스푼이든 동량으로 넣어주셔야 돼요.

00:06:10.939 --> 00:06:19.076
그래서 깎아서 하나, 두 스푼,
세 개, 네 개, 다섯 개 이렇게 됐어요.

00:06:19.176 --> 00:06:22.766
그래서 이거 시럽을 만들 건데
어느 정도 조릴 거냐면

00:06:22.866 --> 00:06:29.349
한 2분의 1 정도 시럽이 나오게
조리는데 여러분이 이때 시럽 만들 때,

00:06:29.449 --> 00:06:34.103
주의할 점이 설탕이 안 녹네?
그리고 가서 숟가락으로 저어주면

00:06:34.203 --> 00:06:39.337
뜨거웠을 때는 모르지만 식으면 다시
딱딱하게 설탕으로 굳어 있기 때문에

00:06:39.437 --> 00:06:42.171
끓이는 도중에는 절대로
저어주면 안 돼요.

00:06:42.271 --> 00:06:48.524
저어주셔도 안 되지만 또 순간 양이 적기 때문에
여기서 다른 거 하다가 탈 수도 있어요.

00:06:48.624 --> 00:06:51.949
간혹 제가 심사할 때
태우는 사람도 봤거든요.

00:06:52.049 --> 00:06:55.218
태워서 다시 한다고 해서
점수가 그대로 나가는 게 아니라

00:06:55.318 --> 00:07:01.341
점수가 가감이 될 수 있기 때문에
그런 거 조심하시고요.

00:07:01.441 --> 00:07:04.903
다시, 처음에는 불을 좀 세게 놓으세요.

00:07:05.003 --> 00:07:09.936
세게 해줘야 끓고 나서 불을 줄여야지
처음부터 불을 너무 약하게 놔두면

00:07:10.036 --> 00:07:14.480
끓는 시간이 너무 오래 걸리잖아요?
그래서 끓는지 확인하고,

00:07:14.580 --> 00:07:18.184
여러분이 뚜껑 덮어주고 불을
약하게 줄여주시면 돼요.

00:07:18.284 --> 00:07:20.535
자신이 없으면 뚜껑 열고 해도
상관 없어요.

00:07:20.635 --> 00:07:23.830
꼭 뚜껑을 덮어라, 안 덮어라
이런 거는 없거든요.

00:07:23.930 --> 00:07:31.102
이제 살짝 불을 줄일게요, 불을 줄여서
좀 작은 불에서 서서히 끓이면서

00:07:31.202 --> 00:07:34.688
혹시라도 가운데 설탕이
계속 안 녹고 있다 그러면

00:07:34.788 --> 00:07:38.609
살짝 기울이는 건 괜찮아요.
손가락으로 짚지는 마시고요.

00:07:38.709 --> 00:07:42.637
살짝 기울여서 준비해놓고
제가 하는 동안에,

00:07:42.737 --> 00:07:46.709
사실은 이제 찹쌀 가루를 먼저
익반죽 해놔도 될 뻔 했어요.

00:07:46.809 --> 00:07:51.304
제가 먼저 시럽 하기 전에 익반죽하는 거
놔두고 시럽을 올렸어야 하는데,

00:07:51.404 --> 00:07:57.139
제가 지금 시럽이 워낙 5스푼, 5스푼
정도 되니까 금방 끓을 것 같아요.

00:07:57.239 --> 00:07:59.750
그래서 이렇게 준비해 주고요.

00:07:59.850 --> 00:08:04.668
시럽 만들기 때문에 애를 아직 제가
익반죽 할 수 있는 물을 못 끓였어요.

00:08:04.768 --> 00:08:08.068
익반죽은 뭐예요?
끓는 물로 반죽하라는 거가 익반죽입니다.

00:08:08.168 --> 00:08:12.190
그래서 이렇게 놔두고,
그 안에 그냥 넣 수는 없으니까.

00:08:12.290 --> 00:08:15.101
생선찌개에 들어가는
재료를 손질할게요.

00:08:15.201 --> 00:08:19.138
생선을 먼저 하셔도 되고,
호박을 먼저 해도 괜찮은데

00:08:19.238 --> 00:08:23.031
생선 먼저 한번 손질에 들어갈게요.

00:08:23.131 --> 00:08:26.813
주어지는 생선은 여러분이,
저는 좀 씻었거든요?

00:08:26.913 --> 00:08:31.185

여러분이 깔끔하게 씻어주시고
가위로 이용하셔도 괜찮습니다.

00:08:31.285 --> 00:08:34.956
가위를 이용하셔서 이런 부분,
다 제거해주세요.

00:08:35.056 --> 00:08:41.465
이 부분도 제거해주고,
이쪽 부분도 제거해주고.

00:08:44.748 --> 00:08:48.919
여기 부분도, 너무 가까이 자르면 나중에
여기가 벌어지는 경우가 있어요.

00:08:49.019 --> 00:08:56.225
조심스럽게 살에까지는 닿지 않게
이 부분만 깔끔하게,

00:08:56.325 --> 00:09:02.097
이건 수시로 보셔야 돼요. 수시로
보셔서 나중에 제가 강의할 때 보면

00:09:02.197 --> 00:09:08.751
이 시럽을 잘 못 만드는데, 잔거품이
너무 가운데까지 거품 크기가

00:09:08.851 --> 00:09:11.764
거품이 너무 많으면
나중에 강시럽이 돼요.

00:09:11.864 --> 00:09:16.772
강시럽은 뭐냐면 시럽이 거의 굳어있어서
떡에 끼얹을 수 없을 정도가 됩니다.

00:09:16.872 --> 00:09:20.920
그래서 수시로 한번씩 이렇게 보세요.
얘가 어느 정도 되었는지.

00:09:21.020 --> 00:09:24.520
그런데 요리는 제가 봤을 때는 기능이에요.
기능이기 때문에

00:09:24.620 --> 00:09:27.698
제가 아무리 설명을 잘 하고,
또 여러분 강의하는 선생님들이

00:09:27.798 --> 00:09:30.924
아무리 설명을 잘 해도 자기가
수시로 해 보셔야 돼요.

00:09:31.024 --> 00:09:36.588
해봐서 어떤 감을 익히게끔 해주셔야지
한 번에 딱 되는 법은 없습니다.

00:09:36.688 --> 00:09:40.676
그래서 한번 실패하면 또 한번
해보시고 2, 3번 반복하셔서

00:09:40.776 --> 00:09:47.504
자기한테 이게 어떤 상태가 돼야, 이게
되는구나를 좀 알았으면 좋겠어요.

00:09:47.604 --> 00:09:52.854
그래서 가장자리까지 다
이렇게 잘라주시고요.

00:09:52.954 --> 00:10:00.185

그리고 이렇게 보면 생선을 아까 요구사항에 보면 몇 토막을 내라 이런 말은 없지만

00:10:00.285 --> 00:10:03.809
4, 5cm 토막으로 해서
제시하시오 그랬거든요.

00:10:03.909 --> 00:10:08.277
4, 5cm인데 생선은 익으면 줄어들어요.
익으면 줄어들기 때문에

00:10:08.377 --> 00:10:12.711
일단 제가 머리 부분을
좀 자를 거예요.

00:10:16.448 --> 00:10:21.872
잘라주는데 이 부분이 안 잘라졌네요?
이 부분.

00:10:22.868 --> 00:10:25.090
시럽이 다 됐습니다.

00:10:25.190 --> 00:10:32.153
시럽 다 돼서 내려놓고, 익반죽 할 수 있는
물을 좀 올려 놓을게요.

00:10:37.419 --> 00:10:44.853
물은 잠깐만, 오늘 물은 반컵 정도만 해서

00:10:44.953 --> 00:10:51.045
1, 2스푼 정도 밖에 안 되기 때문에
많이는 끓이지 마세요.

00:10:52.906 --> 00:10:57.923
그래서 제가 조금 전에 먼저 물을
끓여서 찹쌀가루 익반죽 해놓고,

00:10:58.023 --> 00:11:02.641
시럽을 만들었으면 졸았을 텐데 제가
설명하다가 시럽을 먼저 했어요.

00:11:02.741 --> 00:11:08.627
그래서 지금 생선 만지다 말았으니까
생선 잘라놓고 익반죽으로 들어가겠습니다.

00:11:08.727 --> 00:11:11.686
대신에 물 끓이는 거
살짝만 줄여 놓으세요.

00:11:11.786 --> 00:11:17.773
토막은 4, 5cm로 하시오 그랬으니까 4cm,
5cm로 딱 맞춰주면 나중에 3cm로 줄어들어요.

00:11:17.873 --> 00:11:22.821
그래서 여유가 있으면
한 5, 6cm 정도로 썰겠습니다.

00:11:23.514 --> 00:11:29.747
썰어주고 생선이 크면 이렇게 세 토막 정도만
들어가면 충분해요.

00:11:29.847 --> 00:11:34.116
너무 많이 하지 마시고요, 이렇게
세 토막 정도 넣어주셨는데

00:11:34.216 --> 00:11:36.994
오늘 주의할 점이 이 머리를
꼭 넣어주셔야 돼요.

00:11:37.094 --> 00:11:42.632
머리를 넣어주는데 머리가 너무 기니까,
그렇다고 해서 머리를 통째로 넣는 게 아니에요.

00:11:42.732 --> 00:11:44.336
이거는 손질법이 잘못된 거예요.

00:11:44.436 --> 00:11:47.004
그래서 이 주둥이 부분을
좀 잘라내셔야 돼요.

00:11:47.104 --> 00:11:50.431
이 부분 제가 자를게요.

00:11:50.531 --> 00:11:55.101
그래서 생선은 이렇게 머리를 지금 잘랐어요.
머리 잘라주고요.

00:11:55.201 --> 00:11:59.245
먹는 부위를 고르라 그랬는데
먹는 부위를 많이 넣지 마세요.

00:11:59.345 --> 00:12:05.924
보통 먹는 거니까 알은 넣어도 되고요.
이런 게, 이런 내장이 많이 들어가면,

00:12:06.024 --> 00:12:12.284
생선에서 기름이 많이 떠요. 굳이 많이
넣지 마시고 알하고 이 정도만 넣고요.

00:12:12.384 --> 00:12:16.016
여러분이 생선에서 봤을 때
이건 다 빼주셔야 돼요.

00:12:16.116 --> 00:12:21.661
전체적으로 이 부분, 다 빼주시고.

00:12:21.761 --> 00:12:26.625
이 파란거는 나중에 보면 쓸개예요.
이 쓸개가 들어가면 찌개가 씹니다.

00:12:26.725 --> 00:12:31.158
써서 여러분이 꼭 빼주시고,
이 아가미 부분도 다 빼 버리세요.

00:12:31.258 --> 00:12:36.573
이 아가미 이게, 이 부분도.

00:12:37.243 --> 00:12:47.114
신선도는 생선의 이 아가미가 잘못하면 신선도가
떨어지면 이 부분이 냄새가 많이 나요.

00:12:50.574 --> 00:12:55.739
양쪽에 다 빼겠습니다.

00:13:08.433 --> 00:13:14.261
그래서 한번 물에 이런 핏물 같은 거
깔끔히 씻어주세요.

00:13:14.361 --> 00:13:19.079
이런 부분, 다 깨끗이 손질해서
생선 손질은 끝난 겁니다.

00:13:19.179 --> 00:13:23.682
주의할 점 머리 꼭
사용하시라는 거.

00:13:23.782 --> 00:13:26.365
끓인 물입니다.

00:13:26.396 --> 00:13:31.683
그래서 이때 여러분이
참쌀가루하고 밀가루하고 굉장히 조심하셔야 돼요.

00:13:31.710 --> 00:13:37.760
참쌀은 방앗간에서 불려서 뿔아온 거기 때문에
수분이 어떤 상황인지 몰라서

00:13:37.860 --> 00:13:40.691
여러분한테 제가 저희 강의할 때도
마찬가지예요.

00:13:40.791 --> 00:13:44.406
물을 1스푼 넣어라, 2스푼 넣어라
절대로 그렇게 말을 못해요.

00:13:44.506 --> 00:13:48.838
왜 그러냐면 애는 뿔아서 냉동에
좀 오래 뒀을 때는 수분이 많이 날라갔기 때문에

00:13:48.938 --> 00:13:54.368
물이 조금 더 많이 들어갈 수 있어서
여러분이 1스푼 이상 갖고는 하지 마시고

00:13:54.468 --> 00:13:59.146
그렇다고 처음부터 너무 조금조금 하다보면
반죽하다가 시간이 너무 많이 흐르겠죠?

00:13:59.246 --> 00:14:03.946
그래서 1큰술은 넣어줘도 돼요.
1큰술은 넣어주고 이때 저어보세요.

00:14:04.046 --> 00:14:10.433
저어보셔서 이렇게 한번 뜨거우니까
처음에는 숟가락으로 해주시다가

00:14:10.533 --> 00:14:14.897
한번 손으로 뭉쳐보세요.
애가 뭉쳐지나 안 뭉쳐지나,

00:14:14.997 --> 00:14:22.004
그럴 때 조심스럽게 조금씩 더 넣어봐야지
그냥 보통 자기가 넣었던 습관으로

00:14:22.104 --> 00:14:24.374
2스푼, 3스푼으로
넣으시면 큰일 나요.

00:14:24.474 --> 00:14:28.585
그래서 반죽은 한번 준 반죽은
더이상 지급하지 않습니다.

00:14:28.685 --> 00:14:33.782
그래서 화전은 하다가 반죽 질으면 중간에
포기하고 또 나가시는 분들이 있어요.

00:14:33.882 --> 00:14:36.888
수검자 중에는, 그래서
여러분이 조심스럽게 이렇게.

00:14:36.988 --> 00:14:40.791
그래서 다시 이렇게 만져봐서
반죽이 얼마만큼 되나.

00:14:40.891 --> 00:14:45.905

그런데 반죽이 어떤 상태가 될 때까지
여러분이 반죽을 해주시냐면

00:14:46.005 --> 00:14:51.952
말랑말랑한 상태예요, 말랑말랑한 상태가
어떤 상태일까 감이 안 올 수 있죠.

00:14:52.052 --> 00:14:56.329
그러면 보통 말랑말랑하다는 거는
자기 컷볼 정도예요.

00:14:56.429 --> 00:15:02.664
컷볼인데, 반죽하다가 컷볼 만지지 마시고
미리 자기가 만져보고 감지를 하시면 돼요.

00:15:02.764 --> 00:15:09.616
다시 조금만 더 이렇게 반죽을
해보시면서 해볼게요 제가.

00:15:09.716 --> 00:15:12.693
물이 좀 꽤 많이 들어가네요?
이 찹쌀 가루는.

00:15:12.793 --> 00:15:18.828
이런 경우에는 빨아놓고 냉동에 좀 오래
있었으면 이런 상태가 벌어집니다.

00:15:18.928 --> 00:15:23.768
그런데 시험장에서는 어제 빵아서
줄 수도 있고 일주일 전에 빵은 거를

00:15:23.868 --> 00:15:29.855
다시 시험에 나올 수도 있기 때문에
여러분이 반죽하는 것만 조심하시면 돼요.

00:15:34.112 --> 00:15:39.200
조금 더 집어넣을게요.

00:15:41.919 --> 00:15:48.512
날가루가 많이 떨어지지 않게
해주시고 말랑말랑한 상태가 안 되면

00:15:48.612 --> 00:15:52.966
떡은 밀가루하고 달라서
시간이 가면서 굳어져요.

00:15:53.066 --> 00:15:58.382
그래서 나중에 막상 떡을 만들 때 보면
갈라지는 경우가 있습니다.

00:15:58.482 --> 00:16:02.555
그래서 한번 이제 조금씩 조금씩
남은 날가루를 이렇게 다 찍었어요.

00:16:02.655 --> 00:16:06.902
뜨거운 물에 찍어줘서 다시
반죽을 해보겠습니다.

00:16:07.002 --> 00:16:11.579
자기 손에 너무 많이 달라붙어도
질은 거예요, 반죽이.

00:16:11.679 --> 00:16:18.827
그래서 많이 달라붙지 않는 상태로
해서 많이 주물러주세요.

00:16:18.927 --> 00:16:24.800
많이 주물러 주면

떡이 쫄깃쫄깃해요.

00:16:27.685 --> 00:16:30.439
이렇게.

00:16:30.539 --> 00:16:35.061
됐네요.
그래서 이 상태에서 여러분이 시험장에

00:16:35.161 --> 00:16:38.414
이런 비닐 봉투를 갖고가서
넣어 놓을 수도 있는데,

00:16:38.514 --> 00:16:45.666
원래 쌀은 반죽이 잘 됐으면, 마르지 않게
젖은 행주를 덮어주는 게 더 좋아요.

00:16:45.766 --> 00:16:50.669
그런데 내가 너무 질게 했다 그러면
마르게 그냥 놔두세요, 덮어놓지 말고.

00:16:50.769 --> 00:16:53.743
이렇게 제가 덮어 놓겠습니다.

00:16:53.843 --> 00:17:00.567
생선찌개를 할 건데 여러분이,
아까 제가 생선 손질을 해 놓은 거에

00:17:00.667 --> 00:17:05.886
대신 이제 솥감은 오늘 생선찌개에도
들어가고 화전에 장식도 들어가는데

00:17:05.986 --> 00:17:09.453
화전의 장식하는 거는 좀 차가운
물에 담가 놓는 게 좋아요.

00:17:09.553 --> 00:17:13.996
생선찌개 것은 굳이 안 담가놓아도
되지만 혹시 너무 마를 것 같으면

00:17:14.096 --> 00:17:19.173
깨끗히 씻어서 애도 4cm 정도로
해서 잘라서 올려 놓을 거니까

00:17:19.273 --> 00:17:22.337
물에 담그셔도 되고요,
안 담그셔도 상관 없어요.

00:17:22.437 --> 00:17:28.631
그래서 생선찌개 할 때 보통 제가
냄비에 물을 3컵 정도 부을 거예요.

00:17:28.731 --> 00:17:33.442
3컵.

00:17:33.542 --> 00:17:37.132
3컵을 붓든 5컵을
붓든 상관은 없어요.

00:17:37.232 --> 00:17:41.040
그렇지만 여러분이 5컵을
붓고 시작하면 어떻게 돼요?

00:17:41.140 --> 00:17:46.875
끓이는 시간도 길어지지만 주어진 고추장이나
주어진 고춧가루로 색을 못 내요.

00:17:46.975 --> 00:17:50.819

찌개같은 색깔을 못 내고요.
그렇다고 해서 그럼 1컵이나 2컵 부으면

00:17:50.919 --> 00:17:53.245
잘못하면 생선이 안 익는 경우가 있어요.

00:17:53.345 --> 00:17:57.095
그래서 가장 적당한 컵은
한 3컵 정도 부어주시고,

00:17:57.195 --> 00:18:00.123
오늘 생선의 끓이는
순서가 뭐냐면요.

00:18:00.223 --> 00:18:07.897
처음에 고추장 푼 물에 무 넣어주고,
그다음에 생선 넣어주고, 그다음부터는 괜찮아요.

00:18:07.997 --> 00:18:12.193
여러분 넣고 싶은 대로 두부를 먼저 넣어도 되고,
호박을 먼저 넣어도 상관없는데

00:18:12.293 --> 00:18:19.113
대신에 무 넣어주고 생선 넣어주는데까지는
그 순서를 지켜주시는 게 좋습니다.

00:18:19.213 --> 00:18:23.903
불을 넣어주고요.

00:18:24.003 --> 00:18:30.694
고추장은 시험장에서 주어져요, 여러분한테
얼마만큼 종이컵에 줄 수도 있고

00:18:30.794 --> 00:18:36.624
일반 그릇에 줄 수도 있고 일단 3컵 정도에
1큰술 정도 풀어보세요.

00:18:36.724 --> 00:18:42.363
3큰술 정도에 1큰술 정도.

00:18:45.819 --> 00:18:47.771
풀었어요.

00:18:47.871 --> 00:18:55.248
해주고 여기에 무인데, 요구사항에 보면
무 크기가 2.5, 3.5, 0.8이라 그랬어요.

00:18:55.348 --> 00:18:59.946
3.5가 뭐예요?
길이에요, 가로가 2.5이고 두께가 0.8인데

00:19:00.046 --> 00:19:06.102
주어진 무에서 여러분이 어디로 내가,
3.5 긴 쪽을 먼저 생각하세요 긴 쪽을.

00:19:06.202 --> 00:19:09.730
이쪽으로 3.5가 괜찮다 그러면
이쪽으로 잡아주는 거예요.

00:19:09.830 --> 00:19:15.002
아니면 내가 이쪽으로 3.5를 하겠다
그러면 이쪽으로 일단 3.5를 먼저 잘라요.

00:19:15.102 --> 00:19:19.088
3.5를 먼저 잘라주고 그 다음에 어떻게 해요?
2.5를 자르는 거예요.

00:19:19.188 --> 00:19:23.179

이렇게 해서 2.5.

00:19:23.279 --> 00:19:25.518
2.5 네모가 됐어요.

00:19:25.618 --> 00:19:33.085
네모가 되면 이런 상태가 이렇게 네모.

00:19:33.185 --> 00:19:41.344
그래서 3.5, 2.5가 됐어요.
그러면 여러분이 이제 두께를 생각하는 거예요.

00:19:41.444 --> 00:19:43.494
두께를 0.8이라고 그랬죠?

00:19:43.594 --> 00:19:48.984
0.8 이렇게.

00:19:58.011 --> 00:20:04.648
뭐 하고 있으면 다 모듬으로 이렇게
예쁘게 만들어 놔다가 해도 되지만,

00:20:04.748 --> 00:20:08.960
내가 직접 할 수도 있어요.
고추장 푼 데에 곧바로 무 넣어가면서

00:20:09.060 --> 00:20:15.308
이렇게 해서 무가 들어가서 무가
반 정도 익으면 생선 들어갈 거예요.

00:20:15.408 --> 00:20:21.976
생선 넣어주고 그 다음에 여러분이
호박을 보면 보통 반달 썰기로

00:20:22.076 --> 00:20:26.448
두께를 0.5로 하시오 이랬어요.
0.5.

00:20:26.548 --> 00:20:31.440
그런데 반달 모양을 썰거나 은행잎
모양을 하시오 이렇게 써 있어요.

00:20:31.540 --> 00:20:34.459
그러면 은행잎은 여기 훑 파는 게
은행 잎이 아니라

00:20:34.559 --> 00:20:38.953
이 반달 썰기에서 한번 더 잘라주는 거가
은행잎 모양입니다.

00:20:39.053 --> 00:20:41.514
이렇게 2개로 제시어를
주는 게 은행잎인데,

00:20:41.614 --> 00:20:45.713
이거는 나중에 웬만하면 이렇게 안 넣는 게
좋은 거가 담아낼 때 힘들어요.

00:20:45.813 --> 00:20:47.027
이렇게 너무 짧으면.

00:20:47.127 --> 00:20:51.252
그래서 아주 보통 때 어느 때
한번 돼지호박이라고 아시죠?

00:20:51.352 --> 00:20:54.693
쥬키니 호박이라는 게 그렇게 큰 거
나왔을 때는 은행잎으로 썰지만

00:20:54.793 --> 00:20:59.186
보통 애호박은 굳이 은행잎 모양
펼지 않으셔도 괜찮아요.

00:20:59.286 --> 00:21:04.367
그래서 0.5.

00:21:08.634 --> 00:21:10.678
해줬고요.

00:21:10.778 --> 00:21:17.255
여기 두부도, 아까 이 두부도 똑같은 크기예요.
무하고.

00:21:17.355 --> 00:21:23.602
길이 먼저 3.5 어디로 잡을 건지,
이 부분 살짝 한번 잘라볼게요.

00:21:23.702 --> 00:21:28.344
잘라보고 이쪽으로 저는,
이게 3.5 충분하네요.

00:21:28.444 --> 00:21:31.611
그럼 2.5를 잡아요.
2.5 이렇게.

00:21:31.711 --> 00:21:40.178
좀 큰 듯하면 조금 자르세요.
큰 듯하면 잘라서 다시 이렇게 네모가 또 됐어요.

00:21:40.278 --> 00:21:47.122
그러면 두께 0.8로.

00:21:47.222 --> 00:21:49.576
이렇게 해서 주어졌고요.

00:21:49.676 --> 00:21:54.697
고추는 이렇게 보면
어슷 썰으라 그랬어요.

00:21:54.797 --> 00:21:58.889
제가 이렇게 돌려주는 이유는 이렇게 해서
씨를 빼니까 잘 빠지더라고요.

00:21:58.989 --> 00:22:03.586
그래서 다시 어슷하게 해주는데
이 폭은 한 0.5정도로.

00:22:03.686 --> 00:22:09.890
누가 고추의 크기를 이야기하지는
않았지만 보통 너무 길지 않게,

00:22:09.990 --> 00:22:14.334
주재료보다 너무 길지 않게 0.5.

00:22:17.032 --> 00:22:22.772
해서 안에 있는 씨를 좀 제거하시면
더 좋을 것 같아요.

00:22:22.872 --> 00:22:25.252
불을 좀 줄여볼게요.

00:22:25.352 --> 00:22:30.781
지금 무하고 끓고 있는데 무가
조금 더 익으면 생선 살을 넣을게요.

00:22:30.881 --> 00:22:35.214

다시 이렇게.

00:22:41.975 --> 00:22:45.963
좀 줄여주시고.

00:22:46.063 --> 00:22:50.088
물이 있으면 물에 흔들면 이 씨가
좀 빨리 빠져요.

00:22:50.188 --> 00:22:57.056
그래서 어느 정도 무가
익으면 생선 넣겠습니다.

00:22:58.862 --> 00:23:03.220
넣어주고 생선이 들어갔으니까
마늘을 좀 넣을게요.

00:23:03.320 --> 00:23:08.156
생강은 언제 들어가는 거가 탈취효과가
좋으냐면 생선살이 어느 정도 익었을 때.

00:23:08.256 --> 00:23:12.905
제가 마늘만 좀 넣어요.
마늘 이렇게 들어갔어요.

00:23:13.005 --> 00:23:21.784
그리고 고춧가루도 색깔 맞추면서
1스푼 정도 넣어볼게요.

00:23:21.884 --> 00:23:28.102
시험장마다 고춧가루를 여유있게 쓰는
곳이 있으니까 고추장 양이 적으면,

00:23:28.202 --> 00:23:32.094
고추장이 너무 많이 들어가면 약간
텁텁하다 그럴까 그런 게 있어요.

00:23:32.194 --> 00:23:37.120
그래서 고춧가루를 좀 넣어서 색깔
맞춰주는 거가 더 좋습니다.

00:23:37.220 --> 00:23:41.694
이렇게 넣어서 이제 끓일게요.

00:23:43.637 --> 00:23:50.997
혹시 넘칠 것 같으니까 뚜껑 살짝 열고,
이렇게 불 좀 켜어요.

00:23:51.097 --> 00:23:57.518
그리고 아까 쪽파도.
쪽파 길이는 4cm라고 했어요.

00:23:57.618 --> 00:24:03.565
쪽파 길이가 4cm 정도.

00:24:13.389 --> 00:24:18.877
4cm로 맞춰주시고.

00:24:20.480 --> 00:24:26.098
한여름에는 또 실파를 줄 수 있어요.
가는 파예요, 가는 파.

00:24:26.198 --> 00:24:27.814
이렇게 좀 가는 파.

00:24:27.914 --> 00:24:32.201
썩갓도 마찬가지로요.
4cm 정도.

00:24:33.836 --> 00:24:37.120
됐어요.

00:24:39.052 --> 00:24:40.536
한번 볼게요.

00:24:40.636 --> 00:24:46.962
이제 거품이 올라오면 여러분이 수시로
거품을 좀 걷어주셔야 돼요.

00:24:47.062 --> 00:24:53.201
거품을 좀 걷어주시고, 여러분
또 기억할 거가 간이 지금 안 돼 있어요.

00:24:53.301 --> 00:24:55.735
간 하시는 거.

00:24:55.835 --> 00:24:58.218
올라오는 불순물 넣어주고요.

00:24:58.318 --> 00:25:04.966
생선살이 여러분, 유의사항에 보면 생선살이
부스러지지 않도록 하라 그랬거든요.

00:25:05.066 --> 00:25:09.801
너무 많이 익혀도 부스러져요.
그래서 어느 정도 익은 것 같으면,

00:25:09.901 --> 00:25:15.068
이때 호박이 들어가 줘야 돼요.
호박 넣습니다.

00:25:15.168 --> 00:25:17.232
두부는 조금 이따 들어가도 되고요.

00:25:17.332 --> 00:25:26.002
지금 이렇게 물을 떠와서 여기에
홍고추 씨를 조금 뺄게요.

00:25:48.344 --> 00:25:52.644
다시 거품 걷어주고요.

00:25:52.744 --> 00:25:56.998
여기에 잊어버릴 것 같으니까
소금을 지금 간 하세요.

00:25:57.098 --> 00:26:01.068
우리가 물 3컵에 고추장,
사는 고추장 1스푼 뿐이 안 들어가서

00:26:01.168 --> 00:26:06.839
원래 이제 보통 간을 봤을 때 심사위원들은
밥을 먹으면서 간을 보는 게 아니라

00:26:06.939 --> 00:26:10.249
맨 입으로 간을 봐서
약간 심심한 게 좋아요.

00:26:10.349 --> 00:26:15.620
그래서 보통 그 정도 해 봤을 때는 소금을
1 작은 술만 넣으면 딱 좋아요.

00:26:15.720 --> 00:26:20.059
소금 1 작은 술 정도.

00:26:20.159 --> 00:26:23.206
들어가고요.

이제 어느 정도 호박도 익었어요.

00:26:23.306 --> 00:26:26.670
그러면 두부 들어가요.
두부 들어가는데,

00:26:26.770 --> 00:26:30.682
이때 여러분이 이것을 완전히
완성을 안 하셔도 괜찮아요.

00:26:30.782 --> 00:26:35.910
지금 안 들어간 게 뭐냐하면
고추하고 속갓하고 쪽파예요.

00:26:36.010 --> 00:26:40.512
쪽파니까 이거 이렇게 놔두고,
애 내려놓고 그다음에 뭐 하나면

00:26:40.612 --> 00:26:46.124
화전을 지져놓고 마지막에 완성해서 갖고
나가면 찌개 색깔도 그대로 살아있고

00:26:46.224 --> 00:26:49.340
선명하게, 속갓도
살아있을 수 있어요.

00:26:49.440 --> 00:26:52.747
이거는 요령입니다. 그래서
제가 이걸 다시 내려놓고요.

00:26:52.847 --> 00:26:56.310
뭘 할 거냐면 화전을
먼저 지질 거예요.

00:26:56.410 --> 00:27:00.593
그래서 프라이팬을 올려 놓고요.

00:27:00.693 --> 00:27:05.437
불은 떡 만들 동안에 너무
달궈지지 않게 약하게 놓으세요.

00:27:05.537 --> 00:27:10.310
이렇게 준비해 놓고
아까 반죽해 놓은 떡.

00:27:15.375 --> 00:27:19.215
이거는 지지는 거니까
식용유 약간 둘러줄게요.

00:27:19.315 --> 00:27:25.313
너무 식용유가 많아도 튀겨지고 적어도
떡이 말라 보일 수가 있으니까

00:27:25.413 --> 00:27:35.109
여러분이 조금 기름을 약간
쿨러 다닐 정도로 해줬어요.

00:27:38.639 --> 00:27:44.482
아까 제가 말랑말랑 해졌는데 많이
이렇게 부스러질 정도예요.

00:27:44.582 --> 00:27:51.901
굳었다는 거거든요, 굳었다는 거니까 이때
여러분이 너무 떡이 부스러질 것 같으면

00:27:52.001 --> 00:27:54.987
그냥 일반 물을 이렇게
찍어도 돼요.

00:27:55.087 --> 00:28:01.127
지금 제가 물이 없으니까 이렇게 살짝
찍어주면 애가 다시 말랑말랑해져요.

00:28:01.227 --> 00:28:06.201
이때는 그냥 찬물해도 괜찮아요.

00:28:09.633 --> 00:28:14.095
이렇게 해서 오늘 여러분이
화전이 몇 개냐면 5개예요.

00:28:14.195 --> 00:28:20.170
그럼 주어진 반죽에서 크기를 일정하게
하기 위해서 5등분 해놓는 게 좋아요.

00:28:20.270 --> 00:28:24.500
하나, 두 개, 세 개, 네 개, 다섯 등분.

00:28:24.600 --> 00:28:28.966
조금 여유가 있을 때도 있고요.
이렇게 조금 남는 거는 만져보세요.

00:28:29.066 --> 00:28:33.271
크기를 조금 남는 걸로
다시 크기 맞춰 주시고요.

00:28:33.371 --> 00:28:37.789
그래서 맞춰주고 다시 한 번 이렇게 맞출게요.

00:28:37.889 --> 00:28:42.753
조금 적어 보이면 아까 조금
남아 있던 거 해 주시고.

00:28:42.853 --> 00:28:47.857
다시 꺾꺾 주무르세요.
꺾꺾.

00:28:47.957 --> 00:28:52.968
이때 조금 갈라질 것 같으면 살짝
물 한번 찍으셔서 많이 주물러줘서,

00:28:53.068 --> 00:28:58.022
동그랗게 만들어요, 동그랗게
만드셔서 이렇게 놀렸어요.

00:28:58.122 --> 00:29:02.482
이렇게 눌러주고 너무 손을 짹 펴서
꺾 눌러주면 이게 여기가 얇아져요.

00:29:02.582 --> 00:29:07.247
두께가 이 지름이 5cm지만
두께도 0.4라 그랬거든요?

00:29:07.347 --> 00:29:14.233
0.4가 나오려면 가장자리 이렇게
해서 만들어줘서 평평하게

00:29:14.333 --> 00:29:18.795
이런 모양이 나오게 하시면 돼요.
이런 모양이 나오는데,

00:29:18.895 --> 00:29:22.533
저는 여기에 곧 바로 집어넣을 거예요.
지금 달궈졌거든요.

00:29:22.633 --> 00:29:26.600
그런데 여러분은 만약에 나는

그게 자신이 없어 그러면,

00:29:26.700 --> 00:29:30.694
여기에 그냥 놔두고 나중에
떡을 떼려고 하면

00:29:30.794 --> 00:29:35.104
여기 지금 금방도 달라 붙죠?
달라 붙어서 모양이 깨져요.

00:29:35.204 --> 00:29:37.334
이럴 때는 여기에 식용유를
좀 발라 붙으셔야 돼요.

00:29:37.434 --> 00:29:42.409
식용유를 발라서 놔다 옮겨야지
아무것도 안 바르고 그냥 놓으면

00:29:42.509 --> 00:29:45.068
떡이 거기 살이 붙어서 떨어지니까.

00:29:45.168 --> 00:29:47.463
저는 곧바로 들어가요.
이렇게 곧 바로.

00:29:47.563 --> 00:29:50.191
다시 한 번 할게요.

00:29:50.291 --> 00:29:57.132
붙은 약하게 아직 다 안 들어가
있으니까 꺼지지 않을 정도로만 해주셔서

00:29:57.232 --> 00:29:59.802
다시 이렇게 눌러셔서 펴세요.

00:29:59.902 --> 00:30:05.823
이렇게 펼쳐서 크기가 똑같이 나오게.
크기가 5개 크기가 일정하게.

00:30:05.923 --> 00:30:09.810
그리고 여기에 이렇게 여러분이 놓을 때
참쌀은 같이 가까이 있으면

00:30:09.910 --> 00:30:14.980
익으면서 붙어요, 익으면서 붙으니까
약간 여백을 남겨줘서 놓으셔야 하는데

00:30:15.080 --> 00:30:18.292
대신에 프라이팬을 조금
큰 거 쓰셔야 돼요.

00:30:18.392 --> 00:30:23.395
간혹 제가 시험장에 보면 학생들 같은 경우에
오물렛 팬을 쓰는 사람들이 있더라고요.

00:30:23.495 --> 00:30:27.096
그거는 시간을 너무 오래 씁니다.
오물렛 팬이 좁기 때문에

00:30:27.196 --> 00:30:31.508
5개가 한꺼번에 들어가지 않고, 3개
놓고 서 있고, 2개 놓고 서있으면

00:30:31.608 --> 00:30:36.737
시간이 굉장히 많이 소비가
되니까 여러분이 좀 넓은 데에

00:30:36.837 --> 00:30:41.120

그리고 약간 가장 자리가 갈라지는
건 익으면서 괜찮아져요.

00:30:41.220 --> 00:30:45.416
그래서 많이만 갈라지지 않으면
그냥 하셔도 상관 없습니다.

00:30:45.516 --> 00:30:50.383
다시 제가 이렇게 만졌어요.

00:31:04.718 --> 00:31:10.402
크기 이렇게 일정하게
준비가 됐어요.

00:31:10.502 --> 00:31:16.278
그래서 불이 세면 여러분이 의도하지
않게 딱은 하얗게 나와야 되는데

00:31:16.378 --> 00:31:19.420
노르스름 해서 호떡처럼
나올 경우가 있거든요?

00:31:19.520 --> 00:31:23.680
우리가 만드는 거가 호떡이 아니기 때문에
노르스름하게 나오지 않게

00:31:23.780 --> 00:31:30.002
불조절 잘 해주시고요.
여러분이 이제 여기 썩갓 잎을 좀 붙일 거예요.

00:31:30.102 --> 00:31:35.203
물기는 좀 제거하셔서 물기가
없게끔 이렇게 눌러주세요.

00:31:35.303 --> 00:31:41.991
떡에 붙일거니까, 시간이 없으면
바로 바로 붙이면서 하셔도 되고

00:31:42.091 --> 00:31:50.053
시간적 여유가 있으면 이렇게 양쪽으로 붙일 거
떼어냈다가 붙이셔도 관계가 없습니다.

00:31:50.153 --> 00:32:01.983
해서 붙이는 거는 한 면이 완벽하게
익는 것보다 어느 정도 익었을 때,

00:32:02.083 --> 00:32:07.090
너무 많이 익으면 애가
잘 안 붙는 경우가 있어요.

00:32:12.209 --> 00:32:16.284
그래서 한번 보시고요.
이렇게 살짝 좀 더 하고.

00:32:16.384 --> 00:32:19.736
지금 대추를 한번 제가
돌려깎기 할게요.

00:32:19.836 --> 00:32:28.409
저는 대추를 이렇게 얇게 썰어서 이렇게
씨를 남기고 껍질이 있는 쪽을

00:32:28.509 --> 00:32:32.174
이렇게 얇게 해서 이렇게
돌돌돌 말아요.

00:32:32.274 --> 00:32:37.727
돌돌돌 말아서 링으로 썰어주는데

채로 썰어도 상관 없어요.

00:32:37.827 --> 00:32:41.896
어떤 모양을 해도 대추하고
썩갓만 올라가 있으면 되는데

00:32:41.996 --> 00:32:45.575
가장 빠른 방법으로 할 수
있는 방법이 애예요.

00:32:45.675 --> 00:32:53.365
이렇게 해서 되면 여러분이,
지금 안에 끈적이기 있어서

00:32:53.465 --> 00:33:00.399
모양이 비틀어졌으면 링을 자기가 손에서
이렇게 만들어서 눌러주면 동그랄게 돼요.

00:33:00.499 --> 00:33:06.329
이게 이 상태에서 이렇게 동그랄게, 보이시나요?
이렇게 해서.

00:33:06.429 --> 00:33:10.484
저는 워낙 빠른 방법으로
하고 있지만 자신이 없으면

00:33:10.584 --> 00:33:15.907
여러분 다 만들어놓고 하셔도 괜찮아요.
그대신에 시간 안배 잘 하시고요.

00:33:16.007 --> 00:33:20.042
제가 뒤집었어요. 완벽하게
익은 거 아닙니다, 아직은.

00:33:20.142 --> 00:33:23.512
이렇게 살짝만 익었어요.
그렇게 많이 익지 않았죠?

00:33:23.612 --> 00:33:28.250
살짝 익었으면 여기에 애를
이렇게 붙여주는 거예요.

00:33:28.350 --> 00:33:35.802
붙일 때 자신 없으면 불 꺼 놓고 하세요.
밑에서 막 누를 수도 있으니까.

00:33:55.228 --> 00:34:07.576
썩갓앞이 너무 크면 바깥으로 나가면 그렇게
보기가 안 좋으니까 어느 정도만.

00:35:22.268 --> 00:35:28.710
그래서 지금은 이렇게 앞이
떨어지지 않게 이렇게 해서,

00:35:28.810 --> 00:35:34.342
기름을 약간 남아 있는 걸로 이렇게
해주시는데 떨어지면 또 붙이면 돼요.

00:35:34.442 --> 00:35:38.677
여유 많잖아요?
또 붙여서 상관 없는 거니까 너무 걱정하지 마시고요.

00:35:38.777 --> 00:35:42.857
이렇게 보면 지금 제가 다 했으니까
불을 살짝 켜요.

00:35:42.957 --> 00:35:45.946
불을 켜 주는 이유가 지금

많이 안 익었거든요?

00:35:46.046 --> 00:35:49.987
참쌀은 익으면 부풀어 올라요.
부하게 부풀어 오르고.

00:35:50.087 --> 00:35:55.105
이 가장자리가 하얀 게 없어야 돼요.
절대 하얀 게 많이 남아있으면 안 되니까.

00:35:55.205 --> 00:35:58.331
아까 이 면이 완벽하게
익었다는 생각이 없잖아요?

00:35:58.431 --> 00:36:01.467
살짝 했어요.
그러면 완벽하게 붙었어요.

00:36:01.567 --> 00:36:07.757
이렇게 해서, 그래서 좀
떨어지면 이렇게 살짝 올릴게요.

00:36:07.857 --> 00:36:13.096
떨어지는 경우도 있어요, 애가.

00:36:13.196 --> 00:36:17.113
해주고 다시.

00:36:17.213 --> 00:36:23.098
자기 완성 접시에 담아볼게요.

00:36:23.198 --> 00:36:27.095
웁거 담지 말고 한번에
자리 잡아야 돼요.

00:36:27.195 --> 00:36:32.753
한번에 자리 잡게끔 준비해주시고요.

00:36:37.578 --> 00:36:41.061
다시.

00:36:42.732 --> 00:36:48.099
부하게 부풀어 오르죠?

00:37:04.014 --> 00:37:10.814
앞뒤로 부하게, 그래서 담아낼 때도 제가
꽃이 다 가장자리로 이렇게 되어있고요.

00:37:10.914 --> 00:37:18.509
다시 곧바로 내려놓고
생선찌개 다시 올리세요.

00:37:20.685 --> 00:37:24.351
이렇게 담아내면 시럽.

00:37:26.538 --> 00:37:30.565
시럽이 이렇게 저는 움직이는 데,
만약에 안 움직이면 여러분이

00:37:30.665 --> 00:37:33.723
살짝 불에 올려 놓는데
그때 저으면 안 돼요.

00:37:33.823 --> 00:37:39.831
살짝 녹은 거를 가만히
끼얹어야 합니다.

00:38:10.812 --> 00:38:15.099

이렇게 해서.

00:38:16.303 --> 00:38:17.439
됐고요.

00:38:17.539 --> 00:38:21.571
생선찌개 확인할게요.

00:38:21.671 --> 00:38:26.658
고추도 들어가고요.

00:38:30.339 --> 00:38:34.426
고추 살짝 익힐게요.

00:38:39.746 --> 00:38:44.222
그리고 완성 그릇 챙겨주고요.

00:38:48.523 --> 00:38:56.030
파 들어갑니다.
썩갠은 마지막에 넣을 거예요.

00:38:56.130 --> 00:39:00.851
소금간은 여러분이 잊을 것 같으면
아까 제가 중간에 소금 간 넣었죠?

00:39:00.951 --> 00:39:05.360
그런데 나중에 넣어도 상관 없는 거니까
잊지만 않으시면 돼요.

00:39:05.460 --> 00:39:07.256
그래서 아까 소금 넣을 때
제가 충분히 설명했죠?

00:39:07.356 --> 00:39:11.315
그래서 소금 넣어주고 자기가 봐서
완성이 됐는데 색이 좀 약하다 그러면

00:39:11.415 --> 00:39:13.584
고춧가루 좀 더
넣으셔도 괜찮습니다.

00:39:13.684 --> 00:39:15.733
그리고 지금 썩갠만 제가 남겼고요.

00:39:15.833 --> 00:39:17.930
이제 담는 것만 담으시면 돼요.

00:39:18.030 --> 00:39:24.800
여기에 머리도 꼭
필히 넣어 주시고.

00:39:24.900 --> 00:39:32.282
생선, 적당히 갈라지지
않고 지금 잘 됐습니다.

00:40:18.076 --> 00:40:22.813
잠깐, 썩갠이 너무 굉장히 얇아요.

00:40:22.913 --> 00:40:30.950
그래서 살짝 이렇게 뜨거운 국물에.

00:41:13.195 --> 00:41:16.944
이렇게 해서.

00:41:20.479 --> 00:41:25.589
시험에서 가장 중요한 것은
시간 안에 내는 것도 굉장히,

02_생선찌개, 화전

00:41:25.689 --> 00:41:28.569

일단은 가장 중요한 거가
시간 안에는 내는 거고요.

00:41:28.669 --> 00:41:32.883

두 번째로 중요한 거는 익히는 겁니다.
잘 익히셔야 돼요.

00:41:32.983 --> 00:41:38.661

익히시고 지금은 몇 그램 이상 양은
없지만 나중에 또 양도 잘 내셔야지만

00:41:38.761 --> 00:41:46.211

개수, 화전 5개.
생선은 잘 익혀서 내시면 될 것 같습니다.

00:41:46.311 --> 00:41:48.367

두 가지 끝내겠습니다.
수고하셨습니다.