WEBVTT

00:00:40.066 --> 00:00:41.327
안녕하세요?

00:00:41.427 --> 00:00:45.011
이번 시간에는 국수장국하고
오이숙장아찌입니다.

00:00:45.111 --> 00:00:47.885
국수장국의 재료 한번 확인할게요.

00:00:47.985 --> 00:00:52.913
소면하고요, 애호박, 오늘은
소고기로 육수냅니다.

00:00:53.013 --> 00:00:55.684
소고기, 달걀, 석이는 고명이고요.

00:00:55.784 --> 00:00:58.863
파, 마늘, 기본적인 양념에 사용할 수
있게 끔 나와 있고요.

00:00:58.963 --> 00:01:02.224
오이숙장아찌는 오이하고
표고버섯, 소고기.

00:01:02.324 --> 00:01:05.890
그리고 지금 두 군데
다 실고추가 들어가거든요.

00:01:05.990 --> 00:01:09.470
실고추는 이렇게 접시에 나와
있지 않는다고 했으니까,

00:01:09.570 --> 00:01:11.807
여러분이 꼭 찾아서 확인하시고요.

00:01:11.907 --> 00:01:14.414
그래서 지금 이렇게
두 가지가 준비 됐을 때

00:01:14.514 --> 00:01:18.891
여러분이 가장 먼저 할 거,
불에 육수내는 것부터 하겠습니다.

00:01:18.991 --> 00:01:22.846
그래서 지금 소고기,
여기 국수장국에 있는 소고기.

00:01:22.946 --> 00:01:27.785
오늘은 국수장국에 들어가는
육수는 사용하기 때문에

00:01:27.885 --> 00:01:30.061
처음부터 끓여줄 겁니다.

00:01:30.161 --> 00:01:32.440
찬물부터.

00:01:34.730 --> 00:01:42.048
충분히 고기가 잠길 정도로 물에 해주시고.

00:01:45.081 --> 00:01:53.739
소고기는 핏물 좀 제거하셔서 꼭 눌러서
핏물 제거해주셔서 찬물부터 넣어주시고요.

00:01:53.839 --> 00:01:59.318

그리고 여기에 마늘하고 파가 들어갑니다.

00:01:59.418 --> 00:02:02.027
불 켜 놓고.

00:02:03.655 --> 00:02:05.241
이렇게 해서 준비해주고요.

00:02:05.341 --> 00:02:10.560
국수는 물에 뭐가 잘못 묻으면
붙어버릴 수 있기 때문에,

00:02:10.660 --> 00:02:13.445
여러분이 이런 거 하나
준비해서 가지고 갔다가

00:02:13.545 --> 00:02:17.521
국수가 소면이 젖지 않게 끔
이렇게 분리해주세요.

00:02:17.621 --> 00:02:22.884
그래서 지금 육수를 내고
있기 때문에 국수장국에 들어가는

00:02:22.984 --> 00:02:24.856
호박을 절일 수도 있고요.

00:02:24.956 --> 00:02:29.937
장아찌에 들어가는 말 그대로
장아찌기 때문에 오이가 주재료예요.

00:02:30.037 --> 00:02:32.701
그래서 오이를 먼저 충분히
절여주시면 되겠습니다.

00:02:32.801 --> 00:02:37.621
그래서 여러분이 오이를 보면 일단
씻을 때 이렇게 소금을 이용해서

00:02:37.721 --> 00:02:39.969
깔끔하게 씻어주셔야 돼요.

00:02:40.069 --> 00:02:45.394
깔끔하게 씻어 주시고 그런 다음에 이렇게
까만 돌기처럼 나와있는 게 있어요.

00:02:45.494 --> 00:02:47.784
그런 부분은 꼭 다 제거해주셔야 합니다.

00:02:47.884 --> 00:02:52.519
지금은 보통 조선오이인데,
청오이 줄 수도 있어요.

00:02:52.619 --> 00:02:55.418
청오이는 돌기가 더 많이 나와 있거든요.

00:02:55.518 --> 00:03:01.713
그래서 그런 부분 꼭 잘 제거해주셔야
재료 손질, 재료 씻기에서 점수를 받습니다.

00:03:01.813 --> 00:03:05.300
그래서 오이숙장아찌를 보면 길이를
몇 Cm로 하라고 했냐하면,

00:03:05.400 --> 00:03:08.842
5Cm라 그랬어요.
5Cm로 잡아주고요.

00:03:08.942 --> 00:03:13.972
그래서 5Cm 만들었습니다.
만들어 주고 여러분이 이렇게 보면,

00:03:14.072 --> 00:03:20.876
사방 0.5Cm라 그랬어요.
사방 0.5Cm는 이 면도 0.5Cm고요.

00:03:20.976 --> 00:03:25.979
이 부분도 0.5Cm에서,
어떻게 보면 이 사방 0.5Cm는

00:03:26.079 --> 00:03:31.161
여러분 보통 갖고 있는 소독저?
소독저가 조금씩 다 크기가 다르겠지만

00:03:31.261 --> 00:03:34.993
제가 갖고 있는 소독저 크기일 것 같아요.
이거 사방 0.5Cm.

00:03:35.093 --> 00:03:38.701
그래서 여러분이 갖고 있는
소독저 크기라고 생각하셔서

00:03:38.801 --> 00:03:42.332
이 안에 있는 씨 부분은
들어가지 않습니다.

00:03:42.432 --> 00:03:47.509
그래서 겉에 있는 살만
들어가게 끔 해주셔서 담아서,

00:03:47.609 --> 00:03:52.066
다시 이 부분 0.5Cm로.

00:03:54.328 --> 00:04:00.298
그래서 이렇게 사방 0.5Cm가
나오게 써시면 됩니다.

00:04:02.003 --> 00:04:09.770
간혹 우리가 오이숙장아찌는 50g
이상 제시하시오, 했기 때문에

00:04:09.870 --> 00:04:17.599
씨가 없는 부분, 껍질이 안 달렸어도
가끔 몇 개씩은 사용하셔서 괜찮아요.

00:05:42.183 --> 00:05:51.086
국수장국에 고기는 고명으로
사용하기 때문에 충분히 잘 익혀주셔야 돼요.

00:06:52.876 --> 00:06:54.683
됐고요.

00:06:54.783 --> 00:07:03.880
소금을 넉넉히 넣으셔서 빠른 시간 내에
하기 때문에 소금양이 조금 많아요.

00:07:12.538 --> 00:07:15.052
준비가 됐습니다.

00:07:15.152 --> 00:07:19.498
오이 절여놓고요,
또 여기에 들어가는 호박.

00:07:20.705 --> 00:07:23.416
국수장국에 들어가는 호박입니다.

00:07:23.516 --> 00:07:26.838
우리 고명으로 올라가는 종류는,
우리 한식에서는 거의 다

00:07:26.938 --> 00:07:31.879
돌려 깎기를 하셔서 채를 썰어요.

00:08:00.285 --> 00:08:06.228
마찬가지로 소금으로 절여주시고요.

00:08:15.738 --> 00:08:19.717
이거는 국수장국에 들어가는 석이버섯인데요.

00:08:19.817 --> 00:08:24.430
돌에 붙어있는 버섯이에요.
그래서 여러분이 혹시 이거를 받으면

00:08:24.530 --> 00:08:28.559
마른 거 줄 수도 있고 불린 거 줄 수도
있는데, 뜨거운 물로 불려주시면 돼요.

00:08:28.659 --> 00:08:33.374
불려서 손질하는 방법은 안에
이렇게 이끼 같은 게 있는데

00:08:33.474 --> 00:08:37.065
소금을 이용해서 이렇게 해서
긁어가면서 씻어주시면 좋은데,

00:08:37.165 --> 00:08:41.586
간혹, 보통 수입한 이런 것들은
다 손질이 되어 있는 경우가 있어서

00:08:41.686 --> 00:08:45.320
제가 보니까 얘도 손질이 돼서
이끼류가 하나도 없네요.

00:08:45.420 --> 00:08:46.876
이끼류가 하나도 없어요.

00:08:46.976 --> 00:08:52.033
그래서 깨끗이 잘 씻어서
국수장국에 올라가는 고명은

00:08:52.133 --> 00:08:57.911
이제 석이를 곱게 채쳐서 소금,
참기름에 볶을 거예요.

00:08:58.011 --> 00:09:01.799
볶을 때, 이거 채를 칠 때 여러분이
저처럼 좀 넓은 것도 있고,

00:09:01.899 --> 00:09:05.998
작은 것도 있을 수 있지만
얘를 채를 치기 좋게 하려면

00:09:06.098 --> 00:09:10.504
조금 돌돌돌 말아서 채치는 거가
채치기가 편합니다.

00:09:10.604 --> 00:09:14.452
그래서 이렇게 말아서.

00:09:28.471 --> 00:09:34.418
석이버섯 국수장국에 들어가는 거고요.

00:09:40.619 --> 00:09:45.058
됐습니다, 그래서 여기에 이렇게

준비가 됐고요, 실고추.

00:09:45.158 --> 00:09:47.801
불이 나오면 달걀 지단 할 겁니다.

00:09:47.901 --> 00:09:53.164
이제 오이숙장아찌에 아까
오이는 썰어놨는데,

00:09:53.264 --> 00:09:58.742
거기에 고기하고 표고 좀 썰어보겠습니다.

00:10:02.868 --> 00:10:08.273
오이숙장아찌에 들어가는
고기입니다, 고기.

00:10:09.739 --> 00:10:14.742
저는 여기에서 주어진 고기가 길어서
제가 그냥 자르는 거예요.

00:10:14.842 --> 00:10:18.724
시험장에서는 오이숙장아찌가
5Cm니까 소고기 길이도

00:10:18.824 --> 00:10:20.532
보통 5Cm 이상 주지 않아요.

00:10:20.632 --> 00:10:23.834
5Cm 정도 주면 4Cm에서
5Cm 사이 주거든요.

00:10:23.934 --> 00:10:27.018
여러분이 그냥 채쳐서
볶으시면 고기가 줄어들어요.

00:10:27.118 --> 00:10:32.242
고기가 줄어드니까 오이가 5Cm기 때문에
소고기를 6Cm, 7Cm

00:10:32.342 --> 00:10:36.424
절대 안 주거든요. 그러다
보면 자연스럽게 주재료보다는

00:10:36.524 --> 00:10:40.307
소고기 길이가 짧아지기 때문에
준대로 그냥 쓰세요.

00:10:40.407 --> 00:10:45.787
저는 여기서 준비해줄 때 조금
길게 줘서 잘라낸 겁니다.

00:10:46.770 --> 00:10:54.110
마찬가지로 여러분이 들어가는
채는 항상 곱게 채치시면 돼요.

00:11:34.050 --> 00:11:40.691
소고기가 약간 기름기가
들어 있어서 제가 조금 잘라냈어요.

00:11:40.791 --> 00:11:44.380
그 기름 부분 쪽을.

00:12:18.839 --> 00:12:25.093
고기 다 익은 것 같아요.

00:12:28.291 --> 00:12:33.811
꺼내주시고, 이거는 국수장국의
육수로 사용할 거니까

00:12:33.911 --> 00:12:39.318
여러분이 깨끗한 면보에
걸러주시면 될 것 같아요.

00:12:55.671 --> 00:13:03.003
다시 물을 부어놓고 국수 삶을
준비 하시면 됩니다.

00:13:05.554 --> 00:13:10.387
그다음에 불이 놀으니까 물을 끓여서
물이라도 데워 놓으시면 돼요.

00:13:10.487 --> 00:13:11.764
아직 안 삶아도.

00:13:11.864 --> 00:13:13.160
이렇게 해서 준비해 놓고요.

00:13:13.260 --> 00:13:18.032
그다음에 이제 여기 오이숙장아찌에
들어가는 표고인데,

00:13:18.132 --> 00:13:22.214
여러분이 표고를 보셔서 너무
두꺼울 수도 있고 그러기 때문에

00:13:22.314 --> 00:13:26.916
일단 물을 한번 제거한 다음에
너무 두꺼우면 포를 뜰 거예요.

00:13:27.016 --> 00:13:29.637
그런데 물에 적셔있는 채로 포를 떠주면,

00:13:29.737 --> 00:13:33.657
마른 표고를 물에 불려 놨기 때문에
많이 미끄러워서 위험해요.

00:13:33.757 --> 00:13:39.308
그래서 항상 면보에 물기를 먼저 제거하고,
여기에 있는 기둥을 먼저 제거합니다.

00:13:39.408 --> 00:13:45.403
지금 보니까 그냥 썰으면 이 살의 두께가,
지금 불린 표고는 익히면 더 두꺼워져서

00:13:45.503 --> 00:13:48.364
오이보다 더 두꺼워질 것 같아요.
그래서 제가 포를 뜨겠습니다.

00:13:48.464 --> 00:13:53.495
포를 떠 주는데, 오늘 오이숙장아찌는
양이 몇 g 이상이라는 게 있기 때문에

00:13:53.595 --> 00:13:59.612
되도록 다 써 줘야 돼요. 그럴 때는
약간 구부러진 부분을 좀 제거해서

00:13:59.712 --> 00:14:06.595
포 뜬 양쪽을 다 사용하려면 이 면을
좀 제거하는 게 깔끔해요, 채를 쳤을 때.

00:14:06.695 --> 00:14:09.759
이렇게 이거는 잘라서 버려주시고요.

00:14:09.859 --> 00:14:12.651
그다음에 한 번에 포를
뜨셔도 상관 없어요.

00:14:12.751 --> 00:14:15.188
그런데 워낙 크면 이렇게
저며서 포를 떠도 되고,

00:14:15.288 --> 00:14:19.917
한 번에 이렇게 딱 눌러주고
이렇게 포를 좀 얇게 떴어요.

00:14:20.017 --> 00:14:24.542
그리고 이 기둥 쪽에 좀 안 좋다
그러면 이 부분도 한번 더 잘라주는데

00:14:24.642 --> 00:14:28.001
이때 여러분이 표고가
잘 불려져 있어야 돼요.

00:14:28.101 --> 00:14:31.661
그렇지 않고 표고가 불려 있지
않으면 포 뜨기가 많이 힘들어지고

00:14:31.761 --> 00:14:35.400
잘못하면 손을 다칠 수 있어서
자기가 받은 표고가,

00:14:35.500 --> 00:14:37.811
시험장에서 불린 표고를 준다고 해도

00:14:37.911 --> 00:14:40.735
여러분이 한번 뜨거운 물로 불려서
쓰시면 좋을 것 같아요.

00:14:40.835 --> 00:14:44.224
저도 지금 여기가 안 불려져서
칼이 안 나가고 있거든요.

00:14:44.324 --> 00:14:50.309
그래서 이 부분을 이렇게 제거해주시고
하얀 기둥의 안 불린 쪽은 쓰지 마세요.

00:14:50.409 --> 00:14:57.607
그 부분은 딱딱해 보이기 때문에
이 부분만 부드러운 쪽만 사용할 겁니다.

00:14:59.626 --> 00:15:04.759
이렇게 채치다가 중간쯤은
그 부분은 남길 거예요, 이렇게.

00:15:04.859 --> 00:15:10.249
남겨주고, 이 부분만 사용하고
불려지지 않은 쪽은 제가 뺄게요.

00:15:10.349 --> 00:15:13.622
이 부분 남겨주고.

00:15:13.722 --> 00:15:19.143
아까 위에 부분, 검정 위에 부분.

00:15:28.439 --> 00:15:35.019
그리고 이제 여러분은 처음에 시험
시작할 때 파, 마늘 먼저 다져도 되고.

00:15:35.119 --> 00:15:38.240
내가 썰어 놓고 지금 파, 마늘이
필요하면 지금 썰으셔도 상관없어요.

00:15:38.340 --> 00:15:41.570
그래서 주어진 파, 마늘을

이때 다져 쓰는데,

00:15:41.670 --> 00:15:45.982
저는 아까 파, 마늘을 다져 놓은 게
있기 때문에 그거 사용할게요.

00:15:46.082 --> 00:15:48.191
파, 마늘 다져 놓은 거를.

00:15:48.291 --> 00:15:52.873
그래서 기본 오이숙장아찌에는 재료에
이미 파, 마늘이 다 있어요.

00:15:52.973 --> 00:15:56.196
그러기 때문에 여기 파,
마늘 넣으셔서 상관은 없지만

00:15:56.296 --> 00:15:59.248
굳이 표고에까지 파, 마늘
넣을 필요는 없고요.

00:15:59.348 --> 00:16:03.819
기본 고기에 불고기 양념이
들어가니까 버섯에는 그냥

00:16:03.919 --> 00:16:06.606
간장하고 제가 설탕,
참기름만 넣을 거예요.

00:16:06.706 --> 00:16:10.107
양쪽에 설탕, 설탕 넣어주시고요.

00:16:10.207 --> 00:16:13.551
고기에 마늘 좀 넣어주고.

00:16:13.651 --> 00:16:21.281
다진 파입니다, 다진 파 넣어주고.

00:16:21.381 --> 00:16:26.279
기본 불고기 양념, 후추 약간, 깨소금 약간.
그렇죠?

00:16:26.379 --> 00:16:33.924
그리고 참기름, 참기름은 고기에도
넣어주고 표고에도 넣어주고요.

00:16:40.873 --> 00:16:42.877
이렇게 준비가 됐습니다.

00:16:42.977 --> 00:16:43.947
준비해 놓고요.

00:16:44.047 --> 00:16:49.605
지금 보니까 아까 국수장국에
들어가는 석이에도 사실은

00:16:49.705 --> 00:16:53.615
소금, 참기름 약간 넣어서 간을 합니다.

00:16:53.715 --> 00:16:59.208
그래서 조금만, 거의 살짝만
무치는 것처럼 해주시고요.

00:16:59.308 --> 00:17:03.868
보니까 이제 호박도 다 절여졌어요.

00:17:03.968 --> 00:17:13.381
그래서 호박 절여진 거 깔끔하게 이렇게

물기 제거해줘서 볶을 거 준비하는 겁니다.

00:17:18.002 --> 00:17:20.680
해주고 이제.

00:17:20.780 --> 00:17:30.084
불이 나오면 여러분이
달걀 황백 지단 부치는 거.

00:17:32.265 --> 00:17:37.407
흰자, 노른자 분리해주셔서.

00:17:42.417 --> 00:17:47.335
소금 약간 넣어주셔서.

00:17:52.905 --> 00:17:57.774
이제 제가 국수 삶는 거보다, 일단
국수물 살짝 끓은 거 내려놓고.

00:17:57.874 --> 00:18:03.430
지단 부치고, 호박 볶는 거 먼저 할게요.

00:18:06.792 --> 00:18:12.341
달걀을 풀을 때는 여러분이
거품이 기포가 올라오지 않게

00:18:12.441 --> 00:18:16.797
이렇게 바닥을 긁어준다고
생각하고 풀어주시면 좋고요.

00:18:16.897 --> 00:18:19.592
그래도 약간의 거품은 올라와요.

00:18:19.692 --> 00:18:25.318
거품은 올라오는 거는
떠 있는 거는 살짝 걷어내세요.

00:18:30.521 --> 00:18:32.050
걷이내주고.

00:18:32.150 --> 00:18:37.575
여러분이 지금 노른자에 제가
흰자를 조금 넣어주는 이유는,

00:18:37.675 --> 00:18:44.330
어떤 이유 때문에 그러냐면 조금
더 지단을 얇게 부치려고 그래요.

00:18:44.430 --> 00:18:49.787
흰자는 안 들어가고 노른자만 있으면
좀 두껍게 부쳐지기 때문에

00:18:49.887 --> 00:18:55.425
흰자를 조금 넣어서, 또다시 약간의
소금을 넣어서 풀어주고 있어요.

00:18:59.692 --> 00:19:06.276
흰자의 알끈이나 이런 게
잘 안 섞여서 지단을 부치면 또,

00:19:06.376 --> 00:19:10.693
약간 얼룩얼룩 해지는 경우가
있어서 한번 체에 내려줄게요.

00:19:10.793 --> 00:19:18.871
시험장에서 시간이 촉박하면 굳이 이런 내리는 데에
시간을 소비하시지 않아도 괜찮아요.

00:19:22.886 --> 00:19:25.996
이렇게 깨끗한 순서로 준비가 됐고요.

00:19:26.096 --> 00:19:32.216
혹시 한번 여러분이 오이숙장아찌가 얼마큼
절여졌는지 확인 한번 해보세요.

00:19:32.316 --> 00:19:36.674
확인하는 방법은 뭐냐 하면 이게
절였 졌을 때 많이 절여지면

00:19:36.774 --> 00:19:39.554
이렇게 자연스럽게 구부러져요, 구부러지고.

00:19:39.654 --> 00:19:42.943
얘가 구부러지지 않고 딱 소리가
나면 덜 절여진 건데,

00:19:43.043 --> 00:19:50.860
제가 보니까 많이 절여졌네요?
이렇게 절여진 거를 체에 한번 받칠게요.

00:19:51.962 --> 00:19:56.563
그래서 물을 좀 빼주시고요.

00:20:00.583 --> 00:20:05.302
물기를 깨끗한 면보에.

00:20:12.058 --> 00:20:17.582
살짝 물기를 눌러서 제거해주세요, 눌러서.

00:20:19.582 --> 00:20:23.785
그러면 지금 오이숙장아찌가
이렇게 준비가 됐고요.

00:20:23.885 --> 00:20:26.367
국수장국에 고명이 있습니다.

00:20:26.467 --> 00:20:31.462
그러면 달걀지단하고 이렇게 옆에 놓고,
깨끗한 순서로 볶으시면 돼요.

00:20:31.562 --> 00:20:32.831
깨끗한 순서로.

00:20:32.931 --> 00:20:38.431
그래서 우리가 먼저 지단을 부칠 거니까
한번 지단이 달라붙지 않게

00:20:38.531 --> 00:20:43.260
뜨거운 팬에 기름을 이렇게 좀 둘러주셔서.

00:20:43.360 --> 00:20:47.093
약간 코팅을 시켜요,
코팅 시켜 주고요.

00:20:47.193 --> 00:20:52.040
기름이 자유자재로 돌아가면
잘 코팅이 된 겁니다.

00:20:52.140 --> 00:20:55.380
기름 이렇게 잘 닦아내주세요.

00:20:57.898 --> 00:21:02.166
지단은 밑에 바닥에 기름이 없어야 돼요.

00:21:02.266 --> 00:21:07.813
기름이 있으면 번들번들하면서 지단이

매끄럽게 안 부쳐지거든요.

00:21:07.913 --> 00:21:13.652
그래서 이렇게 잘 닦았어요. 닦아주고
여러분이 한번 이렇게 손으로 만져보세요.

00:21:13.752 --> 00:21:15.712
엄청 화끈거리거든요?

00:21:15.812 --> 00:21:21.472
이쪽 손바닥이 화끈거릴 정도가 되면
거의 80도, 90도가 되는 거거든요.

00:21:21.572 --> 00:21:24.724
그러면 지단이 매끄럽게
안 되고 또 기포가 올라와요.

00:21:24.824 --> 00:21:28.879
기포가 올라오니까 손바닥의
따뜻함을 느낄 정도니까

00:21:28.979 --> 00:21:34.842
제가 온도는 안 재어봤지만 한 50도,
60도 따뜻하게 해줘야 지단이 매끄럽게.

00:21:34.942 --> 00:21:39.406
제가 이제 불을 켜 놓고 이거를
하다 보니까 너무 많이 달궈졌어요.

00:21:39.506 --> 00:21:46.283
사실은 좋은 방법은 아니지만 시간 여유가
없을 때는 자기가 젖은 행주가 있을 거예요.

00:21:46.383 --> 00:21:49.722
젖은 행주가 있으면 한 번쯤
눌러서 빨리 식혀줘야죠.

00:21:49.822 --> 00:21:51.787
우리가 한없이 기다리고
있을 수는 없잖아요?

00:21:51.887 --> 00:21:56.196
시험장 안에는 주어진 시간 안에
이 두 가지 과제를 끝내야 하기 때문에.

00:21:56.296 --> 00:21:58.419
그래서 해보고 손을 살짝 대봤어요.

00:21:58.519 --> 00:22:00.077
대보니까 지금은 괜찮아요.

00:22:00.177 --> 00:22:03.469
그래서 우리가 동시에 두 가지를
한번에 부치기 위해서,

00:22:03.569 --> 00:22:10.643
노른자를 먼저 제가 이렇게 늘릴게요.
노른자는 불에서 꼭 안 해도 상관없어요.

00:22:10.743 --> 00:22:15.100
그래서 나올 수 있는 만큼, 그런데 오늘
노른자가 많이 사용하지는 않잖아요?

00:22:15.200 --> 00:22:20.321
국수장국에 올릴 필요할 만큼만
사용하는데 제가 조금 남겼는데도

00:22:20.421 --> 00:22:22.914

얇게 부치기 위해서 지금 밑으로 내렸어요.

00:22:23.014 --> 00:22:26.542
흰자는 자기가 마음대로 이렇게
퍼지는 경우가 있어서

00:22:26.642 --> 00:22:30.698
천천히 부어주셔서 다 사용하지
않아도 얘도 괜찮아요.

00:22:30.798 --> 00:22:36.446
사용하지 않아도 이렇게 늘려서
또 흰자 제가 좀 남겼어요.

00:22:36.546 --> 00:22:43.198
필요한 만큼만 쓰기 위해서 이렇게
남겨서 살짝 불에 올려볼게요.

00:22:44.897 --> 00:22:50.829
이렇게 해주고 여러분이 이제
지단같은 거는 그냥 일반 접시에

00:22:50.929 --> 00:22:57.351
바닥에 놔 버리면 지단의 따뜻한 수분 때문에
달라붙는 경우가 있어요.

00:22:57.451 --> 00:23:00.352
그래서 김발이나 김발이 없다 그러면

00:23:00.452 --> 00:23:04.168
이렇게 가져간 젓가락 위에
살짝 올려놓으셔도 괜찮습니다

00:23:04.268 --> 00:23:07.936
불이 세면 이렇게 기포가 올라와요.

00:23:11.871 --> 00:23:18.737
그리고 내가 얘를 뒤집을 수 있을지
없을지 살짝 건드려보세요.

00:23:29.013 --> 00:23:37.388
노른자는 이렇게 바닥에 놔도 괜찮은데 흰자가
힘이 없어서 잘못하면 붙는 경우가 있어요.

00:23:37.488 --> 00:23:40.799
그래서 혹시라도 흰자가.

00:23:46.303 --> 00:23:53.257
뒤에 잘라질 수가 있으니까
뒤에서 받쳐줘서 이렇게 해주세요.

00:23:54.503 --> 00:23:59.762
저도 이게 좀 잘라졌네요?
보통 때는 안 잘라지는데.

00:23:59.862 --> 00:24:05.802
그래서 다시, 이렇게 흰자.
여기에 살짝 걸쳐 놓으세요.

00:24:05.902 --> 00:24:12.369
걸쳐 놔서 얘가 바닥에서 착 달라붙어서
나중에 찢어지는 거를 방지해주고요.

00:24:12.469 --> 00:24:17.058
이제 불을 살짝 킬 겁니다.
살짝 켜 줘서 이때 이제,

00:24:17.158 --> 00:24:21.438

국수장국에 들어가는 호박을
먼저 볶으셔도 상관없어요.

00:24:21.538 --> 00:24:28.178
그래서 이렇게, 이 구멍이 커서 저도
기름 들어가는 거가 조심스러워 지네요.

00:24:28.278 --> 00:24:33.353
다시 깨끗한 순서, 호박 볶습니다.

00:24:58.669 --> 00:25:04.772
호박 볶아주고요.
여기에 석이 살짝 넣습니다, 석이.

00:25:04.876 --> 00:25:07.553
석이도 살짝.

00:25:08.609 --> 00:25:14.857
워낙 가늘어서요.
금방 복아져요, 금방.

00:25:29.084 --> 00:25:35.089
오이숙장아찌에 석이가 들어가지 않게
팬을 좀 잘 닦아주고.

00:25:35.189 --> 00:25:37.275
젓가락에 묻은 것도 닦아주고요.

00:25:37.375 --> 00:25:42.291
왜냐하면 오이숙장아찌는 석이가 없는데,
자기가 안 넣었어도 붙어있으면

00:25:42.391 --> 00:25:44.525
들어간 걸로 처리해버리거든요.

00:25:44.625 --> 00:25:47.164
그래서 이제 다시 이거는 한쪽에 놔두고요.

00:25:47.264 --> 00:25:51.782
오이숙장아찌는 이제 볶는 방법이
뭐냐 하면 각각 볶아요.

00:25:51.882 --> 00:25:58.196
그래서 오이 따로, 표고 따로, 소고기
따로 볶아서 같이 무쳐주는 방법이거든요.

00:25:58.296 --> 00:26:04.144
그래서 깨끗한 순서로 제가
오이부터 살짝 볶을게요.

00:26:08.317 --> 00:26:11.021
좀 센 불에 바로 넣어주고요.

00:26:11.121 --> 00:26:15.928
얘가 퇴색되지 않게 살짝만
해서 나오시면 돼요.

00:26:16.028 --> 00:26:21.306
팬 하고 살짝 인사하고 나와서 이렇게 펼쳐 놔야
누런 기가 방지할 수 있습니다.

00:26:21.406 --> 00:26:23.934
살짝 불 좀 줄여주시고요.

00:26:24.034 --> 00:26:31.388
깨끗한 순서로 이제 표고 들어가요, 표고.

00:26:38.958 --> 00:26:42.385

그래서 표고 볶아주고요.

00:26:42.485 --> 00:26:46.735
그다음에 지금 중요한 거는
고기를 잘 볶아야 돼요.

00:26:46.835 --> 00:26:51.603
아무리 오이나 표고를 잘 했다고 해도
고기가 안 익으면 안 되거든요?

00:26:51.703 --> 00:26:54.838
그래서 고기.

00:27:01.331 --> 00:27:08.603
고기는 잘 이렇게 여러분이 혹시라도 젓가락에
붙어서 안 익는 거 있을 수도 있어서

00:27:08.703 --> 00:27:15.745
꼼꼼하게 살펴보고 잘 익혀주셔야 돼요,
잘 익혀주셔서.

00:27:15.845 --> 00:27:20.350
그리고 불 끄지 마시고요.
바로 국수 삶을 물을 올려놓습니다.

00:27:20.450 --> 00:27:26.329
올려놓고 자기가 완성 그릇을,
오이숙장아찌 낼 완성 그릇에

00:27:26.429 --> 00:27:30.117
고기를 이렇게 담아주세요.

00:27:32.310 --> 00:27:35.501
그래서 이제 이렇게 골고루
섞어주시면 돼요.

00:27:35.601 --> 00:27:40.263
골고루 섞어주는데 표고도
이렇게 잘 섞어주시고요.

00:27:41.621 --> 00:27:49.050
이 오이, 오이도 자연스럽게 섞어주시고.

00:27:57.014 --> 00:28:05.658
그래서 이렇게 잘 절여진 거 살짝
구부려서 이렇게 자연스럽게.

00:28:05.758 --> 00:28:10.172
뻣뻣해 보이지 않게 끔.

00:28:44.256 --> 00:28:48.763
물이 끓으니까 동시에.

00:28:57.233 --> 00:29:03.524
국수 넣어줄 때 뭉치지
않게 이렇게 펼쳐주세요.

00:29:15.204 --> 00:29:19.499
국수장국에서 가장 중요한 거는
국수 잘 삶는 거예요.

00:29:19.599 --> 00:29:25.888
국수를 여러분이 대부분 물을 2번 주냐,
3번 주냐 그게 문제가 아니라

00:29:25.988 --> 00:29:32.154
찬물을 넣어가면서 삶아주는데
보통 우리가 3번 정도 물을 주면

00:29:32.254 --> 00:29:36.142
조금 잘 익었다고 보는데
그래도 국수마다 조금,

00:29:36.242 --> 00:29:40.290
오래 건조됐던 게 있을 수 있으니까
끓어 넘치면

00:29:40.390 --> 00:29:43.525
여러분이 충분히 3번 보고도
만약에 안 익은 것 같으면

00:29:43.625 --> 00:29:47.782
더 한 번 국물을 부어서 한 4번
정도 끓여주셔야 더 안정감이 있어요.

00:29:47.882 --> 00:29:51.935
그래서 넘치면 물을 좀 부어주고요,
다시.

00:29:52.035 --> 00:29:58.407
이때 이제 여러분이 버무릴 때
여기에 마지막으로 잘 정리해가면서

00:29:58.507 --> 00:30:01.170
실고추를 마음속으로 생각하고 있어야 돼요.

00:30:01.270 --> 00:30:04.348
'실고추 넣어야지' 이런 생각.

00:30:04.448 --> 00:30:11.209
그래서 실고추를 자연스럽게 올려서
Cm는 한 2Cm 정도?

00:30:11.309 --> 00:30:17.629
짧게 잘라서, 군데 군데 이렇게.

00:30:17.729 --> 00:30:22.015
눈 나쁜 사람도 보일
정도로만 올리시면 돼요.

00:30:52.625 --> 00:30:54.950
깨나 이런 거는 일부러 안 뿌려도 돼요.

00:30:55.050 --> 00:30:57.245
깨는 이미 아까 소고기에 들어가 있고요.

00:30:57.345 --> 00:30:59.699
오이는 일부로 참기름은 제가 안 넣었어요.

00:30:59.799 --> 00:31:02.273
여러분, 집에서 드실 때는 참기름
넣어서 살짝 무쳐도 되는데,

00:31:02.373 --> 00:31:06.609
시험 요리이다 보니까 오이 자체가 기름을
많이 써서 지금 번들번들 하고 있어서

00:31:06.709 --> 00:31:11.038
굳이 또 참기름 안 넣으셔도 이렇게
담아내서 완성하시면 되고요.

00:31:11.138 --> 00:31:14.048
지금 이제 우리가 국수장국에 들어가는 거,

00:31:14.148 --> 00:31:17.554
지금 국수 삶으면서 제가

준비를 하고 있습니다.

00:31:21.840 --> 00:31:25.561
제가 국수에 물 3번 부었나요?
한번 확인할게요.

00:31:25.661 --> 00:31:28.690
이렇게 한 번 다시 부어서
확인 한번 합니다.

00:31:28.790 --> 00:31:31.848
조금 한번 더 끓어오르면 좋은 것 같아요.

00:31:31.948 --> 00:31:36.592
차라리 덜 삶아진 거보다 조금 더
충분히 익은 거는 점수를 받기 때문에

00:31:36.692 --> 00:31:39.985
한 번 더 넘치면 제가 끝내겠습니다.

00:31:40.085 --> 00:31:43.803
국수 삶아지는 동안에
다시 고명 준비할게요.

00:31:43.903 --> 00:31:49.449
여기 아까 여러분이 삶아
놓은 육수 냈던 고기.

00:31:51.699 --> 00:31:56.710
채쳐서 준비해주시고, 필요한
만큼만 썰으시면 돼요.

00:31:56.810 --> 00:32:02.158
국수 한 그릇에 올라갈 양 정도만.

00:32:30.212 --> 00:32:34.402
다 삶아졌네요.

00:32:39.778 --> 00:32:40.997
됐고요.

00:32:41.097 --> 00:32:45.009
얘를 지금 꺼서 헹궈올게요.

00:32:45.109 --> 00:32:49.045
국수를 헹궈왔어요.
여러분 여기에 물이 없어서.

00:32:49.145 --> 00:32:52.642
그런데 여러분이 국수를
이왕이면 예쁘게 말기 위해서

00:32:52.742 --> 00:32:55.942
제가 국수를 물에서 건지는 거예요.
물에서 건지는데,

00:32:56.042 --> 00:32:59.825
이제 제가 표현을 여러분, 국수를
줍는다고 표현하면 빠를 것 같아요.

00:32:59.925 --> 00:33:05.851
이렇게 하셔서 물을 흔들어서
가닥가닥 있는 거를 없애버리세요.

00:33:05.951 --> 00:33:08.371
이렇게, 쭉 빠졌죠?
그럼 물을 살짝 빼줘요.

00:33:08.471 --> 00:33:12.815
빼줘서 얘를 이렇게 틀어요.
이렇게 꼬을 거예요.

00:33:12.915 --> 00:33:16.293
꼬아 주는데 여러분이 그냥
이렇게 꼬면 밉잖아요?

00:33:16.393 --> 00:33:19.138
한 번에 꼬면 얘가 이렇게
약간 퍼져 있어요.

00:33:19.238 --> 00:33:22.666
그런데 손이 안 돌아가잖아요?
손을 한번 바꿔주는 거예요.

00:33:22.766 --> 00:33:27.598
바꿔서 꼬던 방향으로 이렇게 돌려줘요,
동그랗게. 그렇죠?

00:33:27.698 --> 00:33:31.069
그래서 한 번에 돌리냐, 두 번에
돌리는 게 아니라 그냥 여러분이

00:33:31.169 --> 00:33:34.448
편하게 돌아갈 때까지 돌려주시면 돼요.

00:33:34.548 --> 00:33:37.757
돌렸다가 이제 모양을 이렇게 잡을 겁니다.

00:33:37.857 --> 00:33:41.080
왜냐하면 고명이 여기에 들어갈 거잖아요?

00:33:41.180 --> 00:33:44.132
고명이 들어갈 거니까 살짝 눌러줘야 돼요.

00:33:44.232 --> 00:33:48.349
그래야 얘가 나중에 고명이
미끄러지지 않겠죠?

00:33:48.449 --> 00:33:57.248
이렇게 준비해 주고 다시 여러분이 아까
육수 만들었던 거 냄비에 올릴게요.

00:34:00.300 --> 00:34:07.001
보통 국대접 같은 경우는 육수가
한 컵이 다 안 들어갈 수도 있지만

00:34:07.101 --> 00:34:13.565
혹시 여러분이 한 컵 재는 이유는 뭐냐 하면
여러분이 간을 맞추기 위해서 그래요.

00:34:13.665 --> 00:34:18.920
그래서 한 컵 반 정도 이렇게 넣었어요.
한 컵 반 정도 넣어주고.

00:34:19.020 --> 00:34:23.229
국수장국에도 보니까 간이 진간장이네요?

00:34:23.329 --> 00:34:28.066
그러면 색깔 맞춰요,
색깔 진간장으로 색깔 연한,

00:34:28.166 --> 00:34:33.013
국수장국 같은 색깔을 맞춥니다.

00:34:35.689 --> 00:34:40.096
냄비 안에 있을 때가 조금 더

어둡게 나오는 경우가 있어요.

00:34:40.196 --> 00:34:46.040
그래서 이렇게 맞춰줬어요. 맞춰주고
우리가 지금 진간장이 들어갔고,

00:34:46.140 --> 00:34:52.540
육수가 한 컵 반이 잖아요? 소금간
한 1/2 작은 술 정도 넣을게요.

00:34:52.640 --> 00:34:56.919
약간 삼삼한 그런 맛으로.

00:35:00.776 --> 00:35:05.067
그래서 불 켜서 데울게요.

00:35:05.167 --> 00:35:10.340
데워 주시고요, 장국이니까.

00:35:13.780 --> 00:35:19.715
그리고 여기에 이제 올릴 고명,
준비할게요.

00:35:19.815 --> 00:35:28.410
지단, 지단이 이렇게 준비가 됐으면
여러분이 이거를 다 사용하지 마시고.

00:35:28.510 --> 00:35:33.378
보통 지단 길이는 한 4Cm,
5Cm 사이가 가장 적당합니다.

00:35:33.478 --> 00:35:37.098
그래서 양끝.

00:35:41.619 --> 00:35:48.069
필요한 만큼만 썰으시면 돼요.
내가 올릴 만큼만 다 썰으면 시간이 아깝죠.

00:35:48.169 --> 00:35:52.708
이거 썰다가 시간 다 가고, 어차피
올리고 남는 거는 버릴거잖아요?

00:35:52.808 --> 00:35:56.600
이렇게 가장자리.

00:36:44.785 --> 00:36:52.646
양끝 맞춰줘서 가지런하게 준비할게요.

00:36:58.245 --> 00:37:01.280
불 꺼주고요.

00:37:01.380 --> 00:37:05.065
고기 올릴게요.

00:37:10.304 --> 00:37:18.109
표고버섯도 나란히가 아니라 나물이니까
그냥 자연스럽게 올려주시면 돼요.

00:37:25.040 --> 00:37:31.743
해주시고 이렇게 해서 지단 올려주고요.

00:37:38.313 --> 00:37:44.176
미끄러지지 않게 살짝 눌러주고 석이.

00:37:45.978 --> 00:37:49.256
실고추.

00:37:54.541 --> 00:38:00.215

짧게 잘라서 올릴게요.

00:38:13.157 --> 00:38:17.389
제가 이렇게 한 컵 정도 따라 봤어요.

00:38:17.489 --> 00:38:25.934
그리고 고명에 조심해서
여기에 살짝 부어줘요.

00:38:33.831 --> 00:38:40.675
국수양은 없으니까 너무 고명,
약간 밑에까지 부어주시면 될 것 같아요.

00:38:40.775 --> 00:38:44.611
고명보다 약간 국수에 한 8부 정도?

00:38:44.711 --> 00:38:50.770
여기에서 이제 마찬가지로
장국 종류가 뜨거우니까

00:38:50.870 --> 00:38:54.821
여러분이 도마를 이용하셔서
들고 나가시기 바랍니다.

00:38:54.921 --> 00:38:57.106
그래서 두 가지 메뉴 중에서 가장 중요한,

00:38:57.206 --> 00:38:59.854
국수장국은 면 잘 삶는 거고요.

00:38:59.954 --> 00:39:03.841
오이숙장아찌는 오이 잘 절이는 겁니다.
그리고 고기 잘 익히고요.

00:39:03.941 --> 00:39:08.266
저는 두 가지 메뉴 끝내겠습니다.
여러분 수고하셨습니다.