

WEBVTT

00:00:39.037 --> 00:00:40.467
안녕하세요?

00:00:40.567 --> 00:00:43.566
이번 시간에는 닭찜하고 오이선입니다.

00:00:43.666 --> 00:00:47.358
그래서 우리가 찜 종류에 보면
북어찜도 있고 갈비찜도 있는데,

00:00:47.458 --> 00:00:50.533
닭찜은 지금 현재 시간이 35분이거든요?

00:00:50.633 --> 00:00:55.646
35분에서 두 가지 과제가 합해서
65분, 1시간 대부분 넘지 않기 때문에

00:00:55.746 --> 00:00:57.931
짜깁이 어떤 게 바뀔지 몰라요.

00:00:58.031 --> 00:01:02.124
그렇지만 오늘 두 가지 과제를
보면 여러분이 먼저 하실 거는

00:01:02.224 --> 00:01:05.886
재료 확인하시고, 또 재료가
다 정리되고 다 씻은 다음에,

00:01:05.986 --> 00:01:10.037
이 두 가지에서 자기가 뭐를 먼저
할 건가 이렇게 생각하시면서

00:01:10.137 --> 00:01:15.026
시험 진행을 하면 됩니다.
그래서 지금 보면,

00:01:15.126 --> 00:01:19.573
오이선은 오이가 절이는 거고요,
닭은 또 끓는 물 데칠 거니까

00:01:19.673 --> 00:01:24.251
일단 이렇게 준비를 했어요.
해서 저는 이제 뭐부터 할 거냐면

00:01:24.351 --> 00:01:31.371
닭은 먼저 할게요, 닭을 먼저 끓는 물에 데쳐서
찜 하는 동안에 오이선을 할 겁니다.

00:01:31.471 --> 00:01:35.228
그래서 고기 같은 경우는 이렇게
키친타월에 올라 놔 주시고,

00:01:35.328 --> 00:01:36.821
오이는 깨끗이 씻어놓고.

00:01:36.921 --> 00:01:40.965
시험장에서 보면 씻지도 않은 상태에서
한 가지 메뉴만 하고 있는데,

00:01:41.065 --> 00:01:43.454
그거는 별로 위생상태에서
좋아 보이지 않아요.

00:01:43.554 --> 00:01:47.252
그래서 여러분이 씻을 때는 깨끗이
씻어놓고, 이렇게 분리 딱 해 놓고.

10_닭찜, 오이선

00:01:47.352 --> 00:01:51.974

다시 닭찜을 하기 위해서는
냄비에 좀 불을 올려 놓고요.

00:01:52.074 --> 00:01:54.091

저도 냄비에 이렇게 물을 올리겠습니다.

00:01:54.191 --> 00:01:56.587

올려주고.

00:01:56.687 --> 00:02:02.762

그리고 여러분, 요구사항에 보면 닭은 토막을
5토막 이상 제시하시오, 그랬어요.

00:02:02.862 --> 00:02:09.896

그래서 먼저 5토막 내기 위해서
주어지는 거는 대부분 삼계닭을 줘요.

00:02:09.996 --> 00:02:13.366

큰 닭은 주지 않고, 삼계닭을 찾을 때

00:02:13.466 --> 00:02:16.481

여러분 자르는 요령은
이런 관절을 이용하시면 돼요.

00:02:16.581 --> 00:02:18.876

이렇게 사이사이에 관절이 있어요.

00:02:18.976 --> 00:02:22.140

잘 안 들어가면 이렇게 꺾어보면 돼요.
꺾어보면 되고.

00:02:22.240 --> 00:02:26.892

그다음에 여러분이 이런 날개는
들어가지 않지만 넣고 싶으면

00:02:26.992 --> 00:02:30.300

저는 이렇게 칼이 들어가죠, 이 사이에.
이렇게 들어가서.

00:02:30.400 --> 00:02:34.196

그다음에 이 부분도 잘라주고요, 이렇게.

00:02:34.296 --> 00:02:37.244

칼 들어가는 부분, 이거는
꼭 버리셔야 돼요.

00:02:37.344 --> 00:02:40.410

이 끝에 있는, 날개
부분 끝에 있는 부분.

00:02:40.510 --> 00:02:42.595

이렇게 해서.

00:02:45.543 --> 00:02:47.173

하나 이렇게 넣어줬고요.

00:02:47.273 --> 00:02:53.011

사실 이 부분은 자를 수도 있고
안 자를 수도 있는데, 사실 너무 길잖아요.

00:02:53.111 --> 00:02:56.812

그런데 애가 안 잘랐다고 점수가
감안되는 거는 아니지만

00:02:56.912 --> 00:02:59.655

혹시 자를 경우에는 이 끝에서 잘라주세요.

10_닭찜, 오이선

00:02:59.755 --> 00:03:04.466
여기서 잘라주면 살이 이렇게 익으면서
당겨지면서 뼈가 많이 보이니까.

00:03:04.566 --> 00:03:09.611
그래서 이 부분을 자르는데 혹시
여러분이 자를 때 삼계닭이니까

00:03:09.711 --> 00:03:14.719
금방 잘라지기는 하지만 이렇게
쳐주고, 행주를 말아서

00:03:14.819 --> 00:03:17.929
한번에 이렇게 내리치면 돼요, 안쪽에.

00:03:18.029 --> 00:03:21.546
그래서 이거 버려주시고,
이 부분 이렇게 됐어요.

00:03:21.646 --> 00:03:22.335
넣어주고.

00:03:22.435 --> 00:03:27.784
그다음에 이제 여러분, 가슴살
부분 사용하시면 되는데.

00:03:41.181 --> 00:03:45.377
이 뼈가 조금 있네요? 이 부분.

00:03:47.872 --> 00:03:54.014
뼈가 들어가도 상관은 없는데 그 부분
부분이 너무 넓어서 제가 쳤고요.

00:03:54.114 --> 00:03:59.863
4, 5cm에서 5토막 제시하시오, 그랬으니까
적당히 이렇게 잘라주시면 됩니다.

00:03:59.963 --> 00:04:06.115
이렇게 잘라주고 기름은 때 주지만 껍질은
제거 안 하셔도 돼요, 닭껍질은.

00:04:06.215 --> 00:04:08.041
그런데 기름은 제거하는 거고요.

00:04:08.141 --> 00:04:11.656
이렇게 자연스럽게 붙은 거는 상관없습니다.

00:04:11.756 --> 00:04:16.524
그리고 이 부분, 5토막이라고
했다고 해서 꼭 5토막 넣지 않고

00:04:16.624 --> 00:04:19.342
조금 6개 들어가는 건 괜찮아요.

00:04:19.442 --> 00:04:23.250
숫자가 어떤 요리책이든,
어떤 거든지, 어떤 과제든

00:04:23.350 --> 00:04:27.302
양식이든 중식이든 여러분이 숫자가
5개, 이렇게 되어 있으면

00:04:27.402 --> 00:04:31.658
6개 들어가는 건 괜찮으니까
꼭 그렇게 5개를 맞추는 필요는 없고,

00:04:31.758 --> 00:04:36.890

혹시 5개 넣어도 상관없겠죠.
그래서 이 뼈 부분 이렇게 됐어요.

00:04:36.990 --> 00:04:42.123
그래서 이렇게 주어졌어요,
이런 모양으로 주어졌습니다.

00:04:42.223 --> 00:04:46.417
주어지면 애를 끓는 물에
한번 데칠 거예요.

00:04:47.575 --> 00:04:52.516
자기가 닭 손질하는 동안에 이미 물을
올려놓고 끓어야 바로 할 수 있지,

00:04:52.616 --> 00:04:56.957
다시 지금부터 물을 올려놓으면 또
시간이 초과가 많이 가겠죠?

00:04:57.057 --> 00:05:01.467
시간 소비가 되니까 이렇게 해서.

00:05:06.593 --> 00:05:12.278
한 번만 데쳐주시면 돼요.
그래서 데칠게요.

00:05:15.053 --> 00:05:18.464
데쳐주고 이렇게.

00:05:19.921 --> 00:05:24.300
시험 장소가 많이 좁아요.
좁아서 여러분이 늘어놓고 할 수 없기 때문에

00:05:24.400 --> 00:05:27.844
데쳐졌으면 냄비 안에 이렇게 담아 놓고.

00:05:27.944 --> 00:05:32.537
다시 부재료 이렇게 준비가 될 거예요.

00:05:34.521 --> 00:05:37.632
표고버섯입니다.
시험장에서 불린 표고 줘요.

00:05:37.732 --> 00:05:42.398
불린 표고 주는데, 표고 크기에 따라서
4등분 이렇게 할 수도 있고,

00:05:42.498 --> 00:05:46.952
아니면 표고가 크면 이렇게 해서
또 좀 더 작게 자를 수도 있어요.

00:05:47.052 --> 00:05:52.780
됐고요, 당근은 이제 갈비찜 같은
경우는 지름이 3cm로 하시오,

00:05:52.880 --> 00:05:55.686
그랬는데 닭찜은 어떻게
하라는 말이 없어요.

00:05:55.786 --> 00:05:58.539
그런데 여러분이 생각할 때,
닭이 빨리 익잖아요?

00:05:58.639 --> 00:06:03.741
그래서 닭은 너무 크게 하지 마시고,
돼지갈비하고 닭에 비해서

00:06:03.841 --> 00:06:08.027

10_닭짚, 오이선

닭이 빨리 익어서 애를 너무 크게 하면
잘못하면 당근이 안 익을 수가 있어요.

00:06:08.127 --> 00:06:13.219
그래서 당근은 어떤 크기로 하시면 좋냐면
여러분이 집에서 사용하는 밤인데

00:06:13.319 --> 00:06:15.757
작은 밤틀 크기라고 생각하시면 돼요.

00:06:15.857 --> 00:06:19.389
작은 밤틀 크기로 잘라주시고
나서 어떻게 하나면

00:06:19.489 --> 00:06:23.950
이 가장자리를 좀 굴려주셔야 돼요.
이 모서리가 없이.

00:06:27.912 --> 00:06:33.454
가장자리 이렇게 굴려주는 것을 우리가 보통
한문에서 가도려낸다는 말을 쓰기도 해요.

00:06:33.554 --> 00:06:37.529
이렇게 굴려서 동글게 받처럼.

00:06:38.556 --> 00:06:43.351
당근 개수는 없어요. 당근 개수는
몇 개 넣어라 이런 게 없으니까,

00:06:43.451 --> 00:06:47.973
여러분이 시험장에서 제시한 당근에
맞춰서 2개 넣을 수도 있고,

00:06:48.073 --> 00:06:53.754
1개는 좀 그렇죠? 그래서
2개나 3개 정도?

00:07:08.306 --> 00:07:11.707
껍질 부분이, 당근이 좀 지저분하면

00:07:11.807 --> 00:07:17.685
그 부분도 이렇게 잘 제거해서
손질한 것처럼 보여주시면 돼요.

00:07:20.961 --> 00:07:25.942
여기에 이제 파, 마늘을.
양파는 나중에 조금 이따 들어가거든요?

00:07:26.042 --> 00:07:30.931
그래서 여러분이 이렇게 해 놓고 바로
파, 마늘을 좀 다지세요, 생강까지.

00:07:31.031 --> 00:07:38.653
그리고 은행은 기름에 볶을 거니까 물에
묻지 않게 이렇게 준비해주시고요.

00:07:55.562 --> 00:08:00.543
시험장에서는 의외로 양쪽에 파,
마늘을 생각보다 많이 줘요.

00:08:00.643 --> 00:08:05.920
그런데 파, 마늘 같은 경우는 자기가
다 사용하지 않아도 괜찮아요.

00:08:06.020 --> 00:08:12.069
한 부분만, 대부분 주어지는
양이 1인분 기준이기 때문에

10_닭짬, 오이선

00:08:12.169 --> 00:08:18.075
그거에 비해서는 양쪽에서 대파
4cm에서 1/2를 주겠다 그러면

00:08:18.175 --> 00:08:23.824
그것도 2cm거든요? 그런 부분은 좀
요령껏 여러분이 시간 낭비하지 않게.

00:08:23.924 --> 00:08:27.680
어떤 분들은 다 다져놓고 다
버리는 사람도 있더라고요.

00:08:27.780 --> 00:08:28.589
이렇게 해주고.

00:08:28.689 --> 00:08:38.926
이거는 또 마늘입니다. 저는 지금,
저도 마늘을 1개만 다지고 있습니다.

00:09:03.776 --> 00:09:06.477
파, 마늘은 좀 곱게 다지시는 게 좋아요.

00:09:06.577 --> 00:09:10.727
우리 한식 시험에서는 애가
만약에 파, 마늘이 거칠면

00:09:10.827 --> 00:09:17.409
파, 마늘 때문에 약간 작품에서, 마지막
작품에서 조금 지저분하다 그럴까?

00:09:17.509 --> 00:09:21.547
약간 깔끔해 보이지가 않거든요?

00:09:29.142 --> 00:09:32.390
얘는 마늘.

00:09:32.873 --> 00:09:36.822
그리고 닭짬의 생강.

00:10:03.620 --> 00:10:06.503
생강입니다.

00:10:09.610 --> 00:10:13.559
이렇게 해서 양념 이제 해볼게요.

00:10:13.659 --> 00:10:19.749
지금 닭짬에 들어가는 거는 기본적으로
제가 간장 2큰 술 들어가요.

00:10:19.849 --> 00:10:29.542
간장 2큰 술 정도, 그리고
설탕 1큰 술, 1큰 술 넣어주고요.

00:10:29.642 --> 00:10:37.585
파 좀 들어가고요.
마늘 들어가고, 생강 들어갔어요.

00:10:37.685 --> 00:10:45.516
그리고 후춧가루, 깨소금, 참기름.

00:10:49.039 --> 00:10:54.773
날려줘서 지금 제가 쓰는
간장이나 시험장에 있는 간장이나

00:10:54.873 --> 00:10:59.090
다 회사마다, 메이커마다
색깔이 조금씩 달라요.

10_닭찜, 오이선

00:10:59.190 --> 00:11:04.641
그래서 다 사용하지 말고 이거에 자기가
만든 간장에 한 2/3 정도만 넣어볼게요.

00:11:04.741 --> 00:11:10.219
넣어주고, 여기에 물을 1 컵 정도.

00:11:15.408 --> 00:11:20.076
닭이 살짝 잠길 정도로.

00:11:20.176 --> 00:11:23.274
이렇게 넣어줬어요.

00:11:23.374 --> 00:11:29.519
넣어주고, 불을 켜 주고요.
사실 이제 이렇게 닭찜을 하다보면,

00:11:29.619 --> 00:11:36.143
모든 요리책이나 어떤 책들은 닭이
어느 정도, 반 정도 익으면

00:11:36.243 --> 00:11:40.028
채소를 넣어라, 이랬거든요.
그런데 그렇게 되면 잘못하면,

00:11:40.128 --> 00:11:43.648
당근이 안 익어 나오는 경우가 있어요.
워낙 닭양도 적고,

00:11:43.748 --> 00:11:47.621
우리는 닭도 작은 거잖아요?
그래서 제가 요리 심사를 할 때 보면,

00:11:47.721 --> 00:11:51.373
대부분 다른 선생님들도 마찬가지지만
닭은 확인 안 해요.

00:11:51.473 --> 00:11:54.797
대부분 당근을 확인해요, 당근.
그래서 당근 지금 들어갑니다.

00:11:54.897 --> 00:11:58.754
바로, 곧바로 당근을
충분히 잘 익혀주세요.

00:11:58.854 --> 00:12:02.002
그리고 나서 지금 아까
표고하고, 또 양파.

00:12:02.102 --> 00:12:06.705
양파를 자를 때 제가 가장
질문을 많이 받는 질문인데,

00:12:06.805 --> 00:12:10.752
양파를 뿌리를 연결해서 잘라야 한다,
이거 아무 상관이 없어요.

00:12:10.852 --> 00:12:14.862
그래서 어떤 학생은 보니까
뿌리를 연결하라고 했다고

00:12:14.962 --> 00:12:18.418
진짜 까만 부분을 남겨 놓고 쓴 사람이 있어요.
그게 아니고,

00:12:18.518 --> 00:12:22.281
양파가 빨리 흐트러질까봐 양파를
큼직하게 썰라는 의미인데

10_닭찜, 오이선

00:12:22.381 --> 00:12:24.195

양파 크기에 따라 다르잖아요, 여러분.

00:12:24.295 --> 00:12:28.893

양파가 긴 것도 있고 짧은 것도 있지만
이 뿌리는 깨끗이 정리가 돼서

00:12:28.993 --> 00:12:31.398

간혹 이렇게 썰라는 선생님도 있어요.

00:12:31.498 --> 00:12:33.579

그런데 양파가 컷을 때는
어떻게 해야 돼요?

00:12:33.679 --> 00:12:37.872

애를 빼주는 거예요. 빼줘서
이거 점수에 아무 관계 없어요.

00:12:37.972 --> 00:12:42.145

아무 관계 없으니까 애를
이렇게 큼직하게 썰어서

00:12:42.245 --> 00:12:47.082

닭 크기에 맞춰서 한번 이렇게 적당히
잘라주는 거예요, 이렇게 찜에.

00:12:47.182 --> 00:12:50.431

그런데 간혹 이렇게 뿌리 연결해서
하라 그랬다고 이렇게 큼직하게

00:12:50.531 --> 00:12:53.031

뿌리 연결하는 거는 큰 의미가 없어요.

00:12:53.131 --> 00:12:58.425

그래서 여러분 적당하게 양파 크기를
닭 크기에 맞춰서 비슷하게 썰어주는 거예요.

00:12:58.525 --> 00:13:00.371

비슷하게 이렇게 썰어줬고요.

00:13:00.471 --> 00:13:04.731

만약에 저기라도 하고 싶으면,
이런 경우에 한번 더 잘라서

00:13:04.831 --> 00:13:08.603

이렇게 들어갈 수는 있는데, 왜냐하면
같이 익다보면 이게 떨어지지 않아요.

00:13:08.703 --> 00:13:11.062

그런 의미인데 크게 중요하지는 않으니까,

00:13:11.162 --> 00:13:14.063

꼭 뿌리를 연결해서 썰려고
이렇게 생각하지 말고,

00:13:14.163 --> 00:13:19.353

아까 저처럼 이렇게 썰어주시면 돼요.
이렇게 저처럼 썰어줘서 준비해주시고요.

00:13:19.453 --> 00:13:25.581

다 됐어요. 그러면 이제 불이 나와야
애가 찜하는 동안에 오이선을 할게요.

00:13:25.681 --> 00:13:30.490

불은 약간 중불로 하세요. 너무 센 불에서
끓으면, 닭이 익기 전에 국물만 졸으니까.

10_닭짚, 오이선

00:13:30.590 --> 00:13:34.221
그래도 자기가 불에 올려 놓은 것은
수시로 확인을 하셔야 돼요.

00:13:34.321 --> 00:13:37.526
어느 정도 익고 있는지,
어느 정도 상태인지,

00:13:37.626 --> 00:13:42.650
색깔이 더 날 건지,
안 날 건지 확인해 가면서 지금 불.

00:13:42.750 --> 00:13:46.136
약간 중간불보다 약한 불에서 시작할게요.

00:13:46.236 --> 00:13:52.649
충분히 작 익을 수 있게끔 하는 것도
불조절을 잘 하셔야 돼요.

00:13:58.059 --> 00:14:03.004
혹시 도마가 지지분하면
여러분이 오이선 들어갈 거니까

00:14:03.104 --> 00:14:05.139
깔끔한 쪽을 이용해주시고요.

00:14:05.239 --> 00:14:09.450
오이는 이렇게 자기가 오이를 받았어요.
받았으면 소금을 이용해서

00:14:09.550 --> 00:14:15.146
깔끔하게 비벼서 안에까지 다
씻어주시고, 그런 다음에 여러분이

00:14:15.246 --> 00:14:19.200
여기에 돌기, 이 돌기가 까맣게
나와있는 부분 있거든요.

00:14:19.300 --> 00:14:21.877
그런 부분을 잘 제거해주셔야 돼요.

00:14:21.977 --> 00:14:24.351
그거는 오이 손질에서 점수가 들어가요.

00:14:24.451 --> 00:14:27.959
오이 손질 같은 점수에
들어가니까 깔끔하게.

00:14:28.059 --> 00:14:31.842
오이는 이제 청오이 받을 수도 있고,
어떤 오이를 받을 수도 있고

00:14:31.942 --> 00:14:34.844
시험장에서 준 거 그대로 사용하시면 좋은데

00:14:34.944 --> 00:14:39.938
이제 그거를 그냥 하면서, 여러분이
오이선 보면서 어떤 생각을 하냐면

00:14:40.038 --> 00:14:44.830
오이를 우리가, 여러분 공부할 때
배우셨겠지만 길이는 어떻게 하고,

00:14:44.930 --> 00:14:47.353
몇 개 제시하고 이런 거를
또 확인하셔야 돼요.

00:14:47.453 --> 00:14:51.240

그래서 우리가 보통 요구사항에 보면 오이 길이는 40cm로 하고,

00:14:51.340 --> 00:14:55.296
칼집은 3번 넣고, 4개를 제시하시오, 이렇게 써 있을 거예요.

00:14:55.396 --> 00:14:59.843
그래서 그렇게 만들기 위해서는 오이 반 개를 길이로 반으로 가르쳐야 돼요.

00:14:59.943 --> 00:15:06.263
길이로 반으로, 좀 높이가 같이 나올 수 있게끔 이렇게 길이로 반으로 잘랐어요.

00:15:06.363 --> 00:15:10.031
잘라주고, 이 상태에서 반원이 나오게.

00:15:10.131 --> 00:15:13.851
만약에 이렇게 됐는데 높이가 너무 한 쪽으로 많이 치우쳤다 그러면

00:15:13.951 --> 00:15:18.509
그렇게 좋은 방법은 아니지만 한번 더 슬라이스해서 높이를 맞춰주는 거 좋겠죠.

00:15:18.609 --> 00:15:23.003
그래서 맞춰지면 이쪽에서 2개가 나오고, 이쪽에서 2개가 나와야 돼요.

00:15:23.103 --> 00:15:27.800
그러면 반원이 약간 나오게 칼을 약간만 기울이세요.

00:15:27.900 --> 00:15:31.792
직각으로 썰었다고 점수 떨어지는 거 아닌데, 살짝만 해주고

00:15:31.892 --> 00:15:36.219
여기에서 여러분, 1cm 간격입니다. 1cm 각견으로

00:15:36.319 --> 00:15:39.382
3개, 4개 네 번째에서 잘랐어요.

00:15:39.482 --> 00:15:43.358
그리고 칼집을 살짝 표시를 하세요. 간격이 일정하게 나오게

00:15:43.458 --> 00:15:45.004
1cm 간격으로 이렇게.

00:15:45.104 --> 00:15:48.195
다시 또 마찬가지로 1cm,

00:15:48.295 --> 00:15:49.549
2cm,

00:15:49.649 --> 00:15:50.713
3cm,

00:15:50.813 --> 00:15:52.003
4cm입니다.

00:15:52.103 --> 00:15:53.066
이렇게 주어졌어요.

00:15:53.166 --> 00:15:55.140

4개를 제가 만들게요.

00:15:55.240 --> 00:15:59.437
다시 한 번 이쪽에서 잘라줄 때.

00:15:59.537 --> 00:16:00.540
1Cm,

00:16:00.640 --> 00:16:01.704
2Cm,

00:16:01.804 --> 00:16:02.764
3Cm,

00:16:02.864 --> 00:16:05.268
4Cm입니다.
이렇게 4Cm.

00:16:05.368 --> 00:16:07.269
다시, 1Cm.

00:16:07.369 --> 00:16:12.260
간격을 3Cm, 4Cm 맞췄어요.
이렇게.

00:16:14.562 --> 00:16:17.368
맞춰주고 다시 한 번 이거 확인할게요.

00:16:17.468 --> 00:16:21.520
다시 확인하면서 아무래도
간장색이 약하네요.

00:16:21.620 --> 00:16:26.284
네가 남겨 놓은 거 다 넣을 게요.
다 넣어주고.

00:16:29.384 --> 00:16:34.128
그리고 표고버섯 들어갈게요.
닭이 어느 정도 익었어요.

00:16:34.228 --> 00:16:37.892
그리고 양파 넣었어요.

00:16:39.973 --> 00:16:42.789
다시 익히세요, 또 익혀줘요.

00:16:42.889 --> 00:16:48.085
시간을 버는 거예요. 불을 높이지 않으면
절대로 여러분 시간 초과 안 나와요.

00:16:48.185 --> 00:16:51.568
불을 높이기 때문에 이제 시간
초과가 많이 나오는 경우가 있는데

00:16:51.668 --> 00:16:54.315
그래서 지금 이제 자기가
이렇게 만들었어요.

00:16:54.415 --> 00:16:59.311
그래서 아까 3등분 표시를 한 것을
가지고 칼집을 넣어주는 거예요.

00:16:59.411 --> 00:17:03.527
이때 조심하셔서 너무
밑에까지 내려가지 않게.

00:17:03.627 --> 00:17:07.791
다시 이렇게, 살살살 해서.

10_닭짚, 오이선

00:17:08.993 --> 00:17:10.742
이렇게, 그렇지? 이런 식으로.

00:17:10.842 --> 00:17:14.328
이렇게 썰어주는데 아까 제가
나쁜 예 하나 들어드릴게요.

00:17:14.428 --> 00:17:17.796
간격을 이렇게 맞춰주면 여기도
4Cm, 여기가 4Cm죠?

00:17:17.896 --> 00:17:20.976
왜 그렇게 나와야 하나면 칼을
잡으면 잡은 대로 해줘야 돼요.

00:17:21.076 --> 00:17:24.213
어떤 사람은 칼을 앞에서는 이렇게 해줘요.

00:17:24.313 --> 00:17:27.648
이렇게 나가다가 갑자기 뒤에 가서는
무슨 마음을 먹었는지

00:17:27.748 --> 00:17:29.465
이렇게 뉘우는 사람이 있어요.

00:17:29.565 --> 00:17:33.438
그러면 여러분이 나중에 여기서
1Cm, 2Cm, 3Cm 하다가

00:17:33.538 --> 00:17:36.562
이렇게 해서 잘라지는 경우가
있어요, 이 끝에서.

00:17:36.662 --> 00:17:40.602
이 끝에서 잘라지는 원인은 칼을
잡은 대로 안 했기 때문에 그래요.

00:17:40.702 --> 00:17:42.476
갑자기 뉘었기 때문에 그럴거예요?

00:17:42.576 --> 00:17:47.267
똑같은 간격으로 이렇게 이렇게
넣어주면 길이가 똑같아져요.

00:17:47.367 --> 00:17:50.998
여기, 여기. 그래야 잘라지지 않고
또 칼집이 어느 정도 들어갔나

00:17:51.098 --> 00:17:54.865
너무 안 들어가도 나중에 여기에
사이에 끼울 수가 없어요.

00:17:54.965 --> 00:17:57.728
소고기하고 표고를 끼워야
하는데 안 들어가기 때문에

00:17:57.828 --> 00:17:59.579
살짝, 이렇게 해서.

00:17:59.679 --> 00:18:02.700
여러분이 칼을 잡은 대로
해주시기 바라구요.

00:18:02.800 --> 00:18:06.237
다시 칼집 조심해서.

00:18:06.337 --> 00:18:13.432

10_닭짬, 오이선

끝에가 제가 봤을 때는 한 0.4cm 정도, 이 정도 남으면 될 것 같아요.

00:18:13.532 --> 00:18:17.025
칼집 안 들어간 부분이.

00:18:24.903 --> 00:18:27.829
그래서 이렇게.

00:18:27.929 --> 00:18:31.788
칼집 확인하고요.

00:18:38.247 --> 00:18:43.390
벌어지는지 안 벌어지는지 본인이 확인하셔서 너무 안 벌어진다 그러면

00:18:43.490 --> 00:18:47.055
칼집이 좀 덜 들어간 거거든요.
살짝 넣었어요.

00:18:47.155 --> 00:18:50.163
그리고 절여줄게요.

00:18:52.039 --> 00:18:58.438
이렇게 해서 단 시간 안에 절이기 때문에 소금을 좀 많이 사용해요.

00:18:58.538 --> 00:19:02.758
여러분이 빠른 시간 안에 절일 수 있게 이렇게 해줬어요.

00:19:02.858 --> 00:19:07.526
대신에 절일 때도 제가 가끔 시험장에서 보면 애가 등이 이렇게

00:19:07.626 --> 00:19:09.094
그냥 바깥으로 나와 있는 경우가 있어요.

00:19:09.194 --> 00:19:11.961
물 위에 이렇게 나와 있거든요?
그러면 애가 어떻게 해요?

00:19:12.061 --> 00:19:16.633
칼집 사이에 소금물이 들어가서 절여져야 하는데 위에 나와 있으면 안 되잖아요?

00:19:16.733 --> 00:19:21.532
대신에 이것도 이 칼집 사이가 소금물이 잘 들어가게 뒤집어 놓는 게 좋아요.

00:19:21.632 --> 00:19:23.263
뒤집어 놓는 게.

00:19:23.363 --> 00:19:25.851
그래서 이렇게 절여졌어요.

00:19:25.951 --> 00:19:29.836
그리고 또 한번 확인할게요.

00:19:31.597 --> 00:19:35.630
닭이 잘 익고 있네요.

00:19:37.636 --> 00:19:43.267
이때 이제 여러분이 닭짬은 닭짬 같은 색깔이 나와야 돼요.

00:19:43.367 --> 00:19:47.078
너무 색깔이 안 나면 추가로

10_닭짬, 오이선

간장 쓸 수 있어요.

00:19:47.178 --> 00:19:51.356
죽었다 깨나도 2스푼이 아닙니다.
추가로 쓰고 또 설탕도 같이 들어가서

00:19:51.456 --> 00:19:53.620
윤기를 내주는 거지, 꼭 2개만 갖고.

00:19:53.720 --> 00:19:56.222
어떤 경우는 양념을
외워가는 사람이 있어요.

00:19:56.322 --> 00:19:58.806
닭짬에 2스푼, 워 갈비짬에 2스푼.
이게 아니거든요.

00:19:58.906 --> 00:20:03.307
양념을 얼마든지 자기가 색깔을
봐가면서 추가로 쓸 수 있는 겁니다.

00:20:03.407 --> 00:20:06.534
그런데 아니면 2스푼만 써도 색깔이
나면 더 이상 안는 써도 되고.

00:20:06.634 --> 00:20:10.367
색깔이 안 나면 더 사용할 수 있는 거니까
그런 거 여러분이

00:20:10.467 --> 00:20:12.952
꼭 줄줄줄 양념 외울 필요는 없어요.

00:20:13.052 --> 00:20:17.012
그래서 지금 이렇게 됐는데, 제가
닭짬에 약간 되다 말았어요.

00:20:17.112 --> 00:20:19.932
꺼 놓을게요. 왜냐하면
지금 완성 안 시켜요.

00:20:20.032 --> 00:20:22.547
왜냐하면 은행도 볶아야 하고
지단도 부쳐야 하잖아요?

00:20:22.647 --> 00:20:26.852
이 상태에서 꺾어요, 닭짬 이미 다 된 겁니다.
이따 마우리만 하면 돼요.

00:20:26.952 --> 00:20:31.213
다시 이제 여기에 오이선에
들어가는 고기도 썰어주고요.

00:20:31.313 --> 00:20:33.073
파, 마늘은 제가 안 써도 될 것 같아요.

00:20:33.173 --> 00:20:36.503
지금 남아있거든요.
파, 마늘 사용하지 않습니다.

00:20:36.603 --> 00:20:41.974
주재료는 다 쓰시고요. 양념은 자기가,
간장이 10mL가 나와있든 5mL가 나와 있든

00:20:42.074 --> 00:20:47.729
내가 색깔 봐가면서 쓰는 거고, 파, 마늘도
내가 양 재료에 맞게 적당히만 써주면 되지

00:20:47.829 --> 00:20:51.920

10_닭짬, 오이선

오이선에 있는 파 4cm를 다 써라,
마늘 2개를 다 써라 이런 거는 없어요.

00:20:52.020 --> 00:20:56.726
그래서 적절하게 두 가지에서 하나 했으면
그거 나누어서 사용하셔도 됩니다.

00:20:56.826 --> 00:21:02.393
그래서 지금 고기에 이렇게
키친타월로 핏물을 제거했어요.

00:21:02.493 --> 00:21:08.569
고기 길이는 여러분이 오이선이면 알아서
거기서 적당히 3cm 이 정도 줘요.

00:21:08.669 --> 00:21:11.880
오이 어디에 맞추면 되냐면
이 오이 길이가,

00:21:11.980 --> 00:21:14.068
애가 오이가 클 수도 있고
작을 수가 있잖아요?

00:21:14.168 --> 00:21:16.360
그러면 오이 길이가 보통
3cm란 말이에요.

00:21:16.460 --> 00:21:19.324
이 지름이 3cm면
3cm로 썰어주면 좋아요.

00:21:19.424 --> 00:21:23.279
왜냐하면 애가 익히면서 2cm로
줄어들었다 그러면 끼우기가 좋아요.

00:21:23.379 --> 00:21:26.541
오이보다 더 커 버리면 가장자리가
많이 빠져나오잖아요?

00:21:26.641 --> 00:21:30.942
오이는, 특히 고기는 익으면서
줄어들기 때문에 내가 뭐 이렇게,

00:21:31.042 --> 00:21:34.824
저는 이제 여기서 재료를 주는 거니까
제가 조금 기니까 이렇게 자르는 거지,

00:21:34.924 --> 00:21:37.767
여러분은 굳이 시험장에서는
자를 필요까지는 없어요.

00:21:37.867 --> 00:21:41.584
해주시고, 채는 다 곁대로예요.
채는 곁대로.

00:21:41.684 --> 00:21:44.600
그리고 이제 어떻게 썰을 건가
고민 안 하셔도 돼요.

00:21:44.700 --> 00:21:49.124
왜냐하면 오이 사이에 끼울 정도라고
생각하면 가늘게 썰어야겠죠?

00:21:49.224 --> 00:21:53.665
무조건 여러분이 가늘게만 썰어주시면 돼요.

00:21:59.491 --> 00:22:02.105
이렇게 해서.

10_닭찜, 오이선

00:22:16.974 --> 00:22:21.154
썰어주시고 여기에 이제 표고가
들어가요, 표고가.

00:22:21.254 --> 00:22:26.908
표고는 불린 표고를 줘요.
불린 표고를 주는데 지금 이 표고 자체,

00:22:27.008 --> 00:22:31.276
두꺼운 자체로 썰어주면 어떻게 돼요?
오이에 하나 끼우면 끝나요.

00:22:31.376 --> 00:22:35.860
그래서 애도 마찬가지로
얇게 포 들 거예요.

00:22:37.547 --> 00:22:41.131
얇게 포를 떠서.

00:22:43.673 --> 00:22:48.306
이거 하나만 들어가도 충분합니다.
애 하나만 들어가도.

00:22:49.346 --> 00:22:53.993
만약에 여러분이 애를 더 얇게하고 싶다
그러면 또 한번 포 떠도 돼요.

00:22:54.093 --> 00:22:59.805
저머서 이렇게, 얇게 저머서 이렇게 다시.

00:23:04.693 --> 00:23:07.317
표고 주는 것도 그때그때 달라요.

00:23:07.417 --> 00:23:10.137
작은 거 줄 수도 있고
큰 거 줄 수도 있고.

00:23:10.237 --> 00:23:14.006
시험장에도 재료가 있는 거,
그냥 사용하기 때문에 그때그때

00:23:14.106 --> 00:23:17.631
크기가 딱 얼마만한 크기를
준다, 이런 거는 없습니다.

00:23:17.731 --> 00:23:20.569
자기가 알아서 쓰시면 돼요.
큰 거 주면 저머 쓰고,

00:23:20.669 --> 00:23:23.483
작은 거 써도 상황 봐서
그냥 쓸 수도 있고요.

00:23:23.583 --> 00:23:28.383
그래서 이렇게 준비가
됐어요, 오이선에 들어가는.

00:23:30.714 --> 00:23:36.562
고기는 기본 불고기 양념이 들어가죠?
그래서 간장 넣어주고요, 이렇게.

00:23:36.662 --> 00:23:41.331
옆에 표고는 결다리로
살짝 해주시면 되고요.

00:23:41.431 --> 00:23:43.373
설탕 넣어주고요.

10_닭짬, 오이선

00:23:43.473 --> 00:23:48.166
아까 마늘 들어가고요, 생강은
절대 들어가면 안 돼요.

00:23:48.266 --> 00:23:54.364
생강은 내가 닭짬에 들어갔다,
오이선에 안 들어간다 그러면

00:23:54.464 --> 00:23:57.874
아예 버려 버리세요. 왜냐하면 생강
자기가 실수로 넣을 수도 있으니까.

00:23:57.974 --> 00:24:01.869
필요하지 않으면 사용할 때만
사용하시고 아니면,

00:24:01.969 --> 00:24:04.238
들어가는지 안 들어가는지
잘 모르겠다 그러면,

00:24:04.338 --> 00:24:07.791
제가 다른 메뉴 찍을 때
보여줬던 레시피 있잖아요?

00:24:07.891 --> 00:24:11.440
그 뒤에 재료 확인하시면 돼요.
시험장에 제시하는.

00:24:11.540 --> 00:24:17.087
후춧가루 넣어주시고요,
깨소금 넣어주고, 참기름.

00:24:21.122 --> 00:24:27.662
그다음에 달걀.
흰자, 노른자 분리할게요.

00:24:29.733 --> 00:24:34.510
오늘 달걀도 저는 하나만 쓸 겁니다.
하나만 써도 닭짬의 고명으로 올리고,

00:24:34.610 --> 00:24:38.448
오이선에도 그렇게 많은 양이 들어가지
않기 때문에 하나만 사용해도 되고요.

00:24:38.548 --> 00:24:40.407
여러분, 시험장에서도 하나만 써도 알아요.

00:24:40.507 --> 00:24:43.977
여러분이 이거 하나 남겨서
큰 일날 게 없거든요, 뻘히 알거든요.

00:24:44.077 --> 00:24:47.000
감독들도 달걀 하나가
충분하다는 거 알기 때문에.

00:24:47.100 --> 00:24:50.423
그렇지만 시험장에는 재료에
있기 때문에 각각은 줍니다.

00:24:50.523 --> 00:24:54.240
여러분이 알아서 쓰시면 돼요.

00:24:55.039 --> 00:24:58.066
소금 들어갑니다.

00:24:59.857 --> 00:25:03.329
그릇이 없을 때는 여러분도

시험장에도 계란컵 이용하세요.

00:25:03.429 --> 00:25:07.751
저도 지금 보니까 적당한 게
없어서 계란컵 이용했구요.

00:25:07.851 --> 00:25:12.035
달걀 지단할 때는 매번 설명하는 거지만
흰자에 거품이 올라오지 않게

00:25:12.135 --> 00:25:15.192
젓가락을 바닥에서만
떼어주지 않으면 되고요.

00:25:15.292 --> 00:25:18.385
다시 노른자에 이렇게
소금 약간 넣어줬어요.

00:25:18.485 --> 00:25:23.577
그리고 노른자에는 어떤 거를 이용해야 되면
지단을 좀 얇게 부칠 수 있는 방법,

00:25:23.677 --> 00:25:27.088
흰자를 넣어주면 지단이
노른자가 얇게 부쳐집니다.

00:25:27.188 --> 00:25:31.293
오늘은 오이 사이에 끼워야 하기 때문에
지단이 얇아야 돼요.

00:25:31.393 --> 00:25:35.098
그래서 얇게 부치는 목적으로
흰자를 좀 섞었어요.

00:25:35.198 --> 00:25:41.317
섞어주고, 얼룩지는 거를
방지하기 위해서 체에 내릴게요.

00:25:47.840 --> 00:25:51.817
지단 체에 내릴 때는 굵은 체 쓰는 것도
요령입니다.

00:25:51.917 --> 00:25:55.820
이 체가 촘촘한 거, 고운 거는 쓰면
잘 안 내려가요.

00:25:55.920 --> 00:26:00.540
잘 안 내려가면 또
여러분이 내리기 힘들니까.

00:26:04.851 --> 00:26:08.040
그래서 지단 이렇게.

00:26:08.140 --> 00:26:13.909
흰자가 제가 바닥을 긁지 않았는데도
거품이 약간 올라왔네요.

00:26:14.009 --> 00:26:15.900
이거 약간 덜어내고.

00:26:16.000 --> 00:26:20.276
내려 놓고 프라이팬 올려서.

00:26:28.879 --> 00:26:33.628
해주고 이제 오이 한번 볼게요, 오이.

00:26:33.728 --> 00:26:35.892
이렇게 잘 절여졌어요.

10_닭짚, 오이선

00:26:35.992 --> 00:26:41.057
잘 절여지면 애를 한번 빼줄 겁니다.

00:26:41.157 --> 00:26:45.090
오늘 오이선도 하나의 볶음 종류예요.

00:26:45.190 --> 00:26:49.883
우리가 옛날 궁에서 이렇게 말하든 이야기인데,
애도 그래서 한 번 볶아줘야 돼요.

00:26:49.983 --> 00:26:55.652
그래서 물기 빼서, 이렇게
물기 제거해주시고요.

00:26:57.331 --> 00:27:02.859
써는 거가 다 끝나고 재료가 다 되면,
불 옆으로 가는 거예요.

00:27:02.959 --> 00:27:06.940
불 옆으로 가서 한 번에 할 거예요.
깨끗한 순서대로.

00:27:07.040 --> 00:27:13.201
그래서 할 거고, 지단
부칠 거고요, 지단.

00:27:44.725 --> 00:27:49.557
지단을 부칠 때는 팬은
코팅을 잘 하셔야 돼요.

00:27:52.785 --> 00:27:56.155
온도 한번 확인할게요, 온도.

00:27:56.255 --> 00:28:00.738
손바닥이 화끈 거릴 정도로 되면 안 된다 그랬죠?
화끈 거릴 정도로.

00:28:00.838 --> 00:28:06.516
만약에 이제 시간이 없으면 젖은 행주
물 묻혀서 한번 이렇게 해주라 그랬어요.

00:28:06.616 --> 00:28:12.985
그런데 그렇게 좋은 방은 아니니까 되도록
안 하시고, 좀 잘 식혀주는 방법도 좋고요.

00:28:13.085 --> 00:28:17.502
따뜻해졌어요. 노른자를 먼저
제가 길게 부칠 거고요.

00:28:17.602 --> 00:28:22.078
지금 흰자가 들어가서 애가
얇게 잘 퍼질 거예요.

00:28:22.178 --> 00:28:25.471
살살살 이렇게.

00:28:27.577 --> 00:28:32.125
일부로 늘어뜨리는 거예요,
얇게 하기 위해서 늘어뜨렸어요.

00:28:32.225 --> 00:28:34.766
불 옆에 안 가요, 지금
너무 뜨거우니까.

00:28:34.866 --> 00:28:38.945
기포가 이게 팬이 뜨거우면
기포가 많이 올라와서.

10_닭찜, 오이선

00:28:39.045 --> 00:28:45.664
다시 흰자 살짝 할게요. 그런데
너무 애를 남아있는 흰자를 다 하면

00:28:45.764 --> 00:28:48.858
양이 많아져서 옆에 가서 볼 수 있어요.

00:28:48.958 --> 00:28:54.518
그래서 이 정도 양도 충분하다고 봐요.
이 정도 양도 충분히 사용할 수 있는 양이고요.

00:28:54.618 --> 00:29:01.919
이 불이 지금 약간 낮추면 꺼지고요,
또 키면 세서 제가 계속 팬을 들고 있거든요.

00:29:02.019 --> 00:29:04.254
됐습니다.

00:29:17.714 --> 00:29:24.148
그리고 흰자는 자기가 뒤집을 수 있을지,
없을지 가장자리 한번 건드려보세요.

00:29:24.248 --> 00:29:28.179
이렇게 해주고, 애는 힘이
없어서 찢어질 수가 있으니까

00:29:28.279 --> 00:29:32.722
밑에 이렇게 젓가락을 받쳐서.

00:29:37.087 --> 00:29:39.317
노른자 다 됐고요.

00:29:39.417 --> 00:29:42.152
흰자는 제가 바닥에 놓으면
달라붙는다 그랬죠?

00:29:42.252 --> 00:29:49.227
그래서 김발이 없으면 젓가락 하나
살짝 올려줘야 나중에 땀 때

00:29:49.327 --> 00:29:52.786
바닥에 붙지 않고 떨어진다고 했어요.

00:29:52.886 --> 00:29:57.131
이제 불을 살짝 켜요.
이제 뭐 할 거냐면 오이 볶을 거예요.

00:29:57.231 --> 00:30:00.121
오이는 센 불에서 후다닥 볶아야 돼요.

00:30:00.221 --> 00:30:02.581
그래야 색상이 그대로 살아 있어요.

00:30:02.681 --> 00:30:07.460
여러분, 유의사항에 보시면 오이 색상이
살아 있어야 한다 그랬잖아요.

00:30:07.560 --> 00:30:13.267
살아있다는 색깔은, 선명하게
유지하라는 거는 파란색이 있어야지

00:30:13.367 --> 00:30:18.739
오래 볶으면 색상이 누래지잖아요?
그래서 잠깐만 들어가서 이렇게.

00:30:18.839 --> 00:30:21.683
팬에 가서 인사만 하고 나오면 돼요.

이건 끝난 겁니다.

00:30:21.711 --> 00:30:23.079
금방, 그렇죠?

00:30:23.179 --> 00:30:26.076
그래서 또 겹쳐 놓지 말고,
펼쳐 놓으세요.

00:30:26.176 --> 00:30:29.513
뜨거운 열에 의해서 색깔이
갈색으로 변할 수 있고요.

00:30:29.613 --> 00:30:36.696
살짝 지금 들어갔어요. 들어가서 여기에
이제 기름 좀 살짝 넣어주고.

00:30:37.464 --> 00:30:42.675
뭐 볶으려고 하냐면 고기
볶을 거예요, 고기.

00:30:42.775 --> 00:30:47.798
나중에 오이숙장아찌 같은 경우는
각각 볶으시오, 그래서 제가

00:30:47.898 --> 00:30:51.947
오이 따로 볶고, 표고 따로 볶고
하는데 오이선에서는 상관없어요.

00:30:52.047 --> 00:30:56.496
왜냐하면 소고기하고 표고가
같은 자리에 같이 들어가요.

00:30:56.596 --> 00:31:00.571
그러기 때문에 굳이 각각
안 볶으셔도 돼요, 상관없고요.

00:31:00.671 --> 00:31:07.966
고기 먼저 익혀요. 고기가 충분히
잘 익으면 표고 같이 볶을 거예요, 표고.

00:31:09.304 --> 00:31:14.181
대신에 젓가락에 붙어 있는
날고기가 들어가지 않게,

00:31:14.281 --> 00:31:18.545
어떤 사람은 자기는 시험을 잘 봤는데
왜 떨어졌나 모른다는 사람들은

00:31:18.645 --> 00:31:22.201
혹시라도 고기가 안 익은 거가
들어갈 수도 있어요.

00:31:22.301 --> 00:31:27.686
작은 세세한 실수가 보이는데, 본인들은
시험을 보다보면 그거를 못 느끼는 거예요.

00:31:27.786 --> 00:31:30.527
그래서 나는 잘 봤는데 왜
시험 떨어졌나 이러는 건데,

00:31:30.627 --> 00:31:35.653
이제 본인들은 촉박하게 주어진
시간에 하다보면 모를 수 있는데

00:31:35.753 --> 00:31:38.389
심사하는 사람들한테는 그게 눈에 보이죠.

10_닭짬, 오이선

00:31:38.489 --> 00:31:42.197
간혹 어떤 사람은 젓가락에 생고기가
붙어있는 것을 모르고 하더라고요.

00:31:42.297 --> 00:31:46.294
그런 거 잘 조심하시고요, 이렇게 됐어요.

00:31:46.394 --> 00:31:50.796
그리고 나서 이제 불을 켜는 거를 아직,
이제 은행 볶아야 하잖아요.

00:31:50.896 --> 00:31:56.041
그래서 팬 한번 닭아주고, 다른
팬이 있으면 그 팬 쓰셔도 되고.

00:31:56.141 --> 00:32:00.295
불을 켜는 때는 한번에
다 끝낼 준비 하세요.

00:32:00.395 --> 00:32:03.715
켰다 껴다 하시지 마시고.

00:32:05.826 --> 00:32:08.156
그리고 은행 볶습니다.

00:32:08.256 --> 00:32:10.002
닭짬에 들어가는 은행이죠, 이거는?

00:32:10.102 --> 00:32:15.036
그래서 소금 약간 넣어줬어요.
파랗게 볶을 겁니다.

00:32:44.493 --> 00:32:50.049
살살 이렇게 해보면 껍질이 벗겨지면서
속이 투명한 색이 나와야 돼요.

00:32:50.149 --> 00:32:54.166
그게 은행이 익은 거거든요.
하얀 게 보이면 안 익은 거예요.

00:32:54.266 --> 00:32:56.740
그래서 이렇게 해서 제가 은행 꺼내놨어요.

00:32:56.840 --> 00:33:01.567
그리고 불 끄지 말고 곧바로 뭐를 하나면
닭짬 아까 해 놓은 거 올려놓으세요.

00:33:01.667 --> 00:33:04.582
마무리해야 하니까.
대신에 오이선 또 끼워줘야 하잖아요?

00:33:04.682 --> 00:33:08.322
불 약하게 놓을게요, 불 약하게.

00:33:08.422 --> 00:33:10.690
됐어요.

00:33:22.179 --> 00:33:29.888
키친타월을 이용해서 이렇게
껍질 깨끗이 잘 제거해주시고.

00:33:51.873 --> 00:33:57.372
지단 길이도 오이 길이하고 맞춰주면 돼요,
오이 옆에 지름 길이요.

00:33:57.472 --> 00:34:01.128
옆에 길이하고 맞춰 주시고.

10_닭짬, 오이선

00:34:11.200 --> 00:34:17.207
가늘게 썰어주는 게 좋겠죠?
선이라는 거는 좀 양전한 요리예요.

00:34:17.307 --> 00:34:25.093
그래서 여기 오이에 들어가는 지단도
이렇게 얇게 썰었어요.

00:34:30.026 --> 00:34:31.412
넣어주고요.

00:34:31.512 --> 00:34:34.458
제가 아까 하나 부쳐서
두 군데 쓴다 그랬죠?

00:34:34.558 --> 00:34:36.786
이거는 닭짬에 들어가는 겁니다.

00:34:36.886 --> 00:34:41.939
닭짬에 들어가는 달걀 지단은
채도 아니고 마름모꼴이에요.

00:34:42.039 --> 00:34:46.835
마름모꼴인데 이제 각각 2개씩
엮으라는 말이 정해졌어요.

00:34:46.935 --> 00:34:53.653
예전에는 그냥 1개만 넣어도 괜찮았는데
지금은 고명을 2개 올리시오, 그랬어요.

00:34:53.753 --> 00:34:59.243
2개로 규정을 했기 때문에 여러분이.

00:35:03.302 --> 00:35:07.266
2개, 이거는 닭짬 거입니다.
마름모꼴 2개 올려 냈고요.

00:35:07.366 --> 00:35:10.739
이제 흰자도 마찬가지로.

00:35:28.655 --> 00:35:32.769
이거 좀 꺼 놓을게요.

00:35:40.445 --> 00:35:44.196
됐고요, 이것도 또.

00:36:03.007 --> 00:36:09.120
오이선은 자기가 내려는 그릇에
이렇게 집어 넣을 건데,

00:36:09.220 --> 00:36:12.534
오이가 아까 썰은 방향이
있어요, 썰은 방향.

00:36:12.634 --> 00:36:17.760
이렇게 해서 같은 방향. 같은 방향을
이렇게 4개가 주어졌잖아요?

00:36:17.860 --> 00:36:23.153
그런데 이제 여기에 여러분이,
여기 사이에 노른자를 먼저 끼워라,

00:36:23.253 --> 00:36:25.095
흰자를 먼저 끼워라, 이런 거는 없어요.

00:36:25.195 --> 00:36:27.508
그런데 4가지를 똑같이만 끼워주시면 돼요.

00:36:27.608 --> 00:36:31.052
내가 노른자부터 시작했으면 노른자,
가운데에 고기 들어갔으면 가운데,

00:36:31.152 --> 00:36:34.421
이런 식으로 4가지를 동일성 있게
해주시고 살짝,

00:36:34.521 --> 00:36:38.062
이때 여러분이 하실 때
많이 부러트리더라고요.

00:36:38.162 --> 00:36:41.153
한 번에 많이 넣으려고 생각하면
부러지는 경우가 있어요.

00:36:41.253 --> 00:36:46.156
그리고 이게 여러분, 여기에 끼우는
개념이지 썬시는 개념이 아니에요.

00:36:46.256 --> 00:36:48.704
막 썬서 넣으면 지단이 다 부러지잖아요?

00:36:48.804 --> 00:36:51.629
그게 원인이 아닌데 여러분이
막 썬서 넣는 이유는

00:36:51.729 --> 00:36:53.657
애가 안 절여져서 안 벌어져서 그래요.

00:36:53.757 --> 00:36:57.365
그래서 충분히 칼집 잘 넣어주고,
잘 절여주면 자연스럽게 벌어지면

00:36:57.465 --> 00:36:59.094
자연스럽게 일자로 끼워져요.

00:36:59.194 --> 00:37:01.545
어떤 사람은 막 이렇게
썬서 넣으면 어떻게 돼요?

00:37:01.645 --> 00:37:05.684
지단은 힘이 없어서 다 부러져요.
그래서 가루처럼 보이기 때문에

00:37:05.784 --> 00:37:07.394
그리고 많이 넣는 게 아니에요.

00:37:07.494 --> 00:37:15.502
그래서 여기에 살짝, 이렇게
고기하고 표고버섯을.

00:37:29.809 --> 00:37:34.977
이런 거 할 때는 젓가락이
약간 뾰족한 게 있는 게 좋을 수도 있어요.

00:37:35.077 --> 00:37:38.413
이렇게 해서 끼웠습니다.

00:37:54.105 --> 00:37:58.522
이렇게 끼워주고요. 약간 길면
살짝 이렇게 잘라내도 돼요.

00:37:58.622 --> 00:38:05.581
옆에가 오이보다 너무 길게 나가면
이렇게 살짝 잘라서 마무리.

00:38:08.499 --> 00:38:12.260

그래서 단춧물 만들게요.

00:38:12.360 --> 00:38:18.411
그래서 설탕 1 큰 술,
소금 1/2 작은 술, 식초 1 큰 술인데

00:38:18.511 --> 00:38:23.203
양은 자기가 1작은 술 해도
상관없지만 조금 여유있게 해서

00:38:23.303 --> 00:38:26.527
충분히 잘 끼얹어 주려고
제가 1큰 술로 한 겁니다.

00:38:26.627 --> 00:38:29.876
뭐 1 큰 술 해라, 1 작은 술
해라 정해져 있는 거는 아니에요.

00:38:29.976 --> 00:38:34.624
지금 이거를 뿌려 놓으면 닭찜이
아직 어느 정도 다 익혀는 났지만,

00:38:34.724 --> 00:38:37.854
완성이 안 됐기 때문에 제가
이거를 아직 안 끼얹어 놔요.

00:38:37.954 --> 00:38:43.480
끼얹어 놓으면 이렇게 오이 색깔이,
클로피라는 색소가

00:38:43.580 --> 00:38:45.745
산성에서는 약간 갈색으로
변할 수 있잖아요?

00:38:45.845 --> 00:38:48.166
그래서 그거를 방지하기
위해서 옆에 놓을게요.

00:38:48.266 --> 00:38:51.796
또 여러분이 순간 잊어버릴 수 있으니까
옆에 놓고,

00:38:51.896 --> 00:38:56.859
또 아무래도 자기가 잘 잊어먹는다 그러면
먼저 끼얹어 놓으셔도 상관없어요.

00:38:56.959 --> 00:38:58.984
금방 색깔 변하는 거는 아니니까.

00:38:59.084 --> 00:39:03.481
다시 제가 불을 켜보고, 닭찜 완성할게요.

00:39:05.086 --> 00:39:10.965
어느 정도 다 익기는 익었어요.
그래서 이때 빨리 뚜껑을 열고

00:39:11.065 --> 00:39:13.450
골고루 색이 나게 이렇게
끼얹어 줄 거예요.

00:39:13.550 --> 00:39:19.249
애를 막 뒤적 거리면 닭은 고기가 어때요,
다 익은 거고 살이 부드러워지기 때문에

00:39:19.349 --> 00:39:21.917
부스러질 수도 있고 양파가
으깨어질 수도 있어요.

10_닭찜, 오이선

00:39:22.017 --> 00:39:26.545
그래서 색깔을 이때 내주는데,
여러분이 나는 2스푼 넣은 것 같은데

00:39:26.645 --> 00:39:28.979
색이 안 났다 그러면 또 간장 넣으세요.

00:39:29.079 --> 00:39:33.169
넣어서 빨리 색깔을 내주고, 다시
설탕을 넣어서 윤기를 내주시면 돼요.

00:39:33.269 --> 00:39:34.790
그런데 그렇게 진한 색이 아니기 때문에

00:39:34.890 --> 00:39:38.609
간장을 4스푼, 5스푼까지는
들어가지 않거든요.

00:39:39.286 --> 00:39:43.966
이렇게 해서 골고루 잘 끼얹어 주세요.

00:39:45.583 --> 00:39:50.981
찜 종류는 국물도 같이 나가기
때문에 바짝 졸이지는 마시고요.

00:39:51.081 --> 00:39:54.822
국물이 어느 정도 남아
있을 때까지 봐가면서,

00:39:54.922 --> 00:40:00.350
국물이 많이 남았는데,
이미 색이 나왔다 그러면 끝내셔야죠.

00:40:16.717 --> 00:40:24.141
이때는 다 익었기 때문에 불을
세게해서 빨리 졸이는 게 좋아요.

00:40:37.655 --> 00:40:44.627
다 졸여졌어요.
이제 완성 그릇에 담아볼게요.

00:40:54.353 --> 00:40:58.535
국물은 이렇게 기울여봐서
있을 정도만 되면 돼요.

00:40:58.635 --> 00:41:02.531
찜이니까 마른 볶음도 안 되고,
그렇다고 해서 국물이 흥건하게

00:41:02.631 --> 00:41:05.417
위에까지 보일 정도로는 아니고요.

00:41:05.517 --> 00:41:06.656
이렇게 준비가 됐습니다.

00:41:06.756 --> 00:41:12.361
그러면 지단, 은행부터 놔도 되고,
지단을 먼저 놔도 되고.

00:41:12.461 --> 00:41:17.556
주어진 재료가 보이기만 하면 돼요.

00:41:35.355 --> 00:41:38.912
이것도, 단춧물.

00:41:57.075 --> 00:42:02.307
닭찜은 여러분이 중요한 거는
닭도 익히는 것도 중요하지만,

10_닭짬, 오이선

00:42:02.407 --> 00:42:05.180
당근 잘 익히려는 거,
색깔 잘 내주시고요.

00:42:05.280 --> 00:42:09.039
오이선은 오이 잘 절여서
사이에 잘 끼우라는 거.

00:42:09.139 --> 00:42:11.747
그래서 단춧물 끼얹는 것도 잊지 마시고요.

00:42:11.847 --> 00:42:13.718
저는 두 가지 과제를 끝내겠습니다.

00:42:13.818 --> 00:42:16.045
여러분, 수고하셨습니다.