

11_탕평채, 무속장아찌

WEBVTT

00:00:39.328 --> 00:00:40.465
안녕하세요.

00:00:40.481 --> 00:00:44.029
이번 시간에는
탕평채하고 무속장아찌입니다.

00:00:44.116 --> 00:00:46.989
탕평채의 재료를 보면
숙주도 있고

00:00:47.071 --> 00:00:50.650
미나리도 있고 청포묵 있고.
소고기, 김입니다.

00:00:50.738 --> 00:00:53.229
김은 여러분이 구워서

00:00:53.314 --> 00:00:56.395
부셔서 올릴 거니까
물 묻지 않게.

00:00:56.462 --> 00:00:59.644
이렇게 위생봉투 갖고 가셔서.

00:01:00.445 --> 00:01:04.075
여기다가 넣어 놓을게요.
여기다가 넣어주시고.

99:59:59.999 --> 100:00:00.071

00:01:04.075 --> 00:01:07.109
그 다음에 이제
여기에 무속장아찌는

00:01:07.189 --> 00:01:09.786
우리가 무하고 미나리하고

00:01:09.829 --> 00:01:12.588
소고기, 파, 마늘,
실고추 있습니다.

00:01:12.615 --> 00:01:15.934
지금 여러분이 한 접시에

00:01:16.026 --> 00:01:18.847
두 가지 메뉴가
동시에 나와 있다고 그랬어요.

00:01:18.894 --> 00:01:22.568
그리고 주의할 점은
혹시 이렇게 메뉴가 가끔 나와요.

00:01:22.656 --> 00:01:24.348
짜꿍을 지어서 나올 때.

00:01:24.464 --> 00:01:28.043
미나리는 한쪽은 데치고
한쪽은 안 데치고.

00:01:28.108 --> 00:01:29.853
그랄기 때문에
분리해 놓으셔야 돼요.

00:01:29.901 --> 00:01:31.734

11_탕평채, 무속장아찌

순간 다 데치면 안 되거든요.

00:01:31.826 --> 00:01:35.593
무속장아찌는 오늘
익힌 장아찌예요.

00:01:35.636 --> 00:01:38.424
그래서 미나리를 무 볶으면서

00:01:38.483 --> 00:01:40.646
미나리를 같이 볶으면서
익히는 거고.

00:01:40.712 --> 00:01:44.328
육은 탕평채는 쉽게 얘기하면
묵잡채예요.

00:01:44.400 --> 00:01:46.644
그래서 모든 재료를
익혀서 써야 돼요.

00:01:46.753 --> 00:01:49.867
그래서 여러분이
두 가지 메뉴를 받으면

00:01:49.963 --> 00:01:52.787
일단은 무속장아찌도
바쁘기는 해요.

00:01:52.848 --> 00:01:56.209
왜냐하면 장아찌기 때문에
빨리 절이는 것도 중요하거든요.

00:01:56.292 --> 00:01:58.570
그렇지만 제가 냄비에다가
물을 올리고

00:01:58.646 --> 00:02:01.678
탕평채에 있는 미나리, 숙주
데치고 나서

00:02:01.747 --> 00:02:04.592
무 썰어서 절이는 걸로 할게요.

00:02:04.681 --> 00:02:06.905
냄비에다가 물을 올릴 때는

00:02:06.949 --> 00:02:10.070
너무 많이 올려도
시간 소요가 많아요.

00:02:10.121 --> 00:02:13.395
그래서 여기에다가
오늘 미나리 데치고

00:02:13.450 --> 00:02:15.138
숙주 데쳐고 상관 없어요.

00:02:15.224 --> 00:02:18.367
그래서 미나리 데치고
숙주 데칠 만큼만

00:02:18.452 --> 00:02:21.557
물을 올려 놓고 끓일게요.

00:02:25.218 --> 00:02:28.808
그래서 한 접시에다가.

11_탕평채, 무속장아찌

00:02:28.917 --> 00:02:34.382
미나리는 아래 앞사귀 부분
잘라주시고.

00:02:35.444 --> 00:02:39.608
소고기도 한쪽에
이렇게 놔주시고요.

00:02:53.150 --> 00:02:55.965
데쳐서 자를 겁니다.

00:02:56.029 --> 00:02:58.282
그리고 달걀은 이렇게

00:02:58.355 --> 00:03:00.560
쿨러 떨어져서
밑에 떨어질 수 있으니까

00:03:00.618 --> 00:03:06.370
한켠에 안전하게
한쪽에 잘 놓으세요.

00:03:06.494 --> 00:03:09.853
시험장에 조리대가
그렇게 넓지 않아서

00:03:09.892 --> 00:03:11.757
여러분이 조심하지 않으면

00:03:11.883 --> 00:03:15.513
그릇도 옆에 떨어지고
재료도 떨어지고 그럴 수 있어요.

00:03:15.604 --> 00:03:21.618
이거는 숙주는 꼬리하고 머리를
제거하시면 돼요.

00:03:21.710 --> 00:03:27.404
머리, 꼬리 부분 다듬습니다.

00:04:13.010 --> 00:04:16.178
이렇게 데쳐졌어요.

00:04:24.790 --> 00:04:30.567
미나리 데치기 위해서
소금 좀 넣어주시고요.

00:04:31.005 --> 00:04:34.929
미나리는 두꺼운 줄기쪽부터
데칩니다.

00:04:35.023 --> 00:04:37.483
앞사귀 있는 쪽은 부드럽잖아요.

00:04:37.613 --> 00:04:42.637
그래서 이 부분이 단단하니까
이 밑둥부터 이렇게 넣으셔서.

00:04:55.745 --> 00:04:58.908
미나리 데치는 거는
계절마다 달라요.

00:04:58.980 --> 00:05:01.286
미나리가 부드러울 때,
제철일 때는

00:05:01.383 --> 00:05:03.860
미나리가 연해서

11_탕평채, 무속장아찌

넣었다 바로 꺼내고요.

00:05:03.973 --> 00:05:06.909
여름 같은 경우는
미나리가 질겨요.

00:05:06.999 --> 00:05:09.212
그래서 약간 부드럽게 데쳐졌나

00:05:09.272 --> 00:05:13.023
확인하고 차가운 물에
바로 담습니다.

00:05:13.115 --> 00:05:14.700
차가운 물에 담겨주고요.

00:05:14.788 --> 00:05:19.228
다음에 이렇게 숙주도 데칠게요.

00:05:23.207 --> 00:05:26.650
숙주 삶아주시고.

00:05:40.649 --> 00:05:45.932
지금 여기에 무를 썰어보고.

00:05:46.015 --> 00:05:48.549
여기 실고추도
한쪽에 꺼내놓을게요.

00:05:48.631 --> 00:05:52.243
그리고 무속장아찌에 들어가는
미나리도

00:05:52.328 --> 00:05:54.470
아까 탕평채에 들어가는 것처럼

00:05:54.514 --> 00:05:57.511
앞사귀 부분
이렇게 다 제거합니다.

00:05:57.603 --> 00:05:59.903
제거해 주고
윗부분도 이렇게

00:05:59.970 --> 00:06:03.682
거뭇거뭇한 뿌리 부분,
질긴 부분은 잘라주시고요.

00:06:06.233 --> 00:06:09.942
씻어서 잘 손질해 놓고요.

00:06:20.070 --> 00:06:25.565
그리고 이제 숙주 삶아졌나
확인하고요.

00:06:31.140 --> 00:06:32.932
조금 더 삶아볼게요.

00:06:33.030 --> 00:06:36.041
그리고 이제 여러분이
무속장아찌를 보면

00:06:36.180 --> 00:06:39.279
요구사항에 뭐라고 그랬냐면
길이가 5cm라고 그랬어요.

00:06:39.382 --> 00:06:42.755
길이가 5cm고

11_탕평채, 무속장아찌

두께가 0.6cm라고 그랬어요.

00:06:42.808 --> 00:06:45.380
여러분 오이속장아찌도
똑같은 5cm고

00:06:45.463 --> 00:06:48.146
오이속장아찌는
두께가 0.5cm거든요.

00:06:48.195 --> 00:06:51.525
그런데 가끔 0.6cm라는 생각에

00:06:51.600 --> 00:06:53.656
6cm로 써는 사람들이
많더라고요.

00:06:53.725 --> 00:06:55.787
오이속장아찌나 무속장아찌나

00:06:55.858 --> 00:06:57.836
센티미터는 똑같이
길이는 5cm예요.

00:06:57.901 --> 00:06:59.689
길이만 조금 차이가 있거든요.

00:06:59.803 --> 00:07:04.113
그래서 어느 쪽이
5cm가 나올지 한번 확인하는데.

00:07:04.202 --> 00:07:05.750
이거는 약간 짧네요.

00:07:05.799 --> 00:07:08.104
약간 짧아서 이쪽을
길이로 잡아줄게요.

00:07:08.167 --> 00:07:13.827
이쪽 길이로 5cm로 잡았어요.

00:07:13.854 --> 00:07:19.458
그래서 가장자리 잘라주고
다시 이 모서리 부분 없앨게요.

00:07:20.100 --> 00:07:22.680
그래서 이렇게 낮은 쪽으로.

00:07:24.495 --> 00:07:29.084
써는 동안에
다시 속주가 다 데쳐졌네요.

00:07:46.652 --> 00:07:49.874
버려주시고요.

00:07:50.598 --> 00:07:53.496
그래서 옆에 이렇게 낮어요.

00:08:03.825 --> 00:08:07.079
여기다가 이제 여러분이
길이로 잡아준 쪽.

00:08:07.182 --> 00:08:10.341
두께가 0.6cm라고 그랬잖아요.

00:08:10.434 --> 00:08:16.418
보면 이렇게.
그래서 사방 0.6cm입니다.

11_탕평채, 무속장아찌

00:08:16.480 --> 00:08:19.229
사방 0.6cm가 나오게.

00:08:19.322 --> 00:08:20.530
깍둑모양인데.

00:08:20.579 --> 00:08:24.350
여러분이 오이속장아찌는
약간 이 정도라고 그랬거든요.

00:08:24.418 --> 00:08:27.535
이 정도면 이거는
약간 나무젓가락이 적은데.

00:08:27.627 --> 00:08:28.941
약간 두꺼운 거 있어요.

00:08:29.032 --> 00:08:31.572
이 정도, 사각.

00:08:31.664 --> 00:08:34.635
자기가 갖고 있는 젓가락을
한번 확인하면서

00:08:34.711 --> 00:08:39.014
이쪽도 0.6cm, 0.6cm.
정사각형입니다.

00:09:19.231 --> 00:09:23.157
무는 나가는 양이 있어요.
80g.

00:09:23.245 --> 00:09:26.429
그런데 80g도 60g도
여러분이 감이 없잖아요.

00:09:26.517 --> 00:09:29.762
준 거 다 쓰시라는 소리에요.

00:09:45.982 --> 00:09:51.404
애를 이렇게
간장에다가 절입니다.

00:09:59.755 --> 00:10:03.621
살짝 잠길 정도로 부어줬는데.

00:10:03.687 --> 00:10:08.360
이렇게 그냥 절어놓으면
여러분이

00:10:08.420 --> 00:10:10.797
시험끝나고
나갈 때까지 잘 안 절여져요.

00:10:10.847 --> 00:10:14.326
그래서 우리가 보통 장아찌할 때
수분이 나오면

00:10:14.400 --> 00:10:16.492
한번 살짝 끓여서 붓는 것처럼.

00:10:16.559 --> 00:10:19.385
이렇게 제가 간장을 붙습니다.

00:10:19.478 --> 00:10:21.623
부어주고 끓이는 게 아니라

11_탕평채, 무속장아찌

00:10:21.699 --> 00:10:24.603
간장을 따뜻하게
데운다고 생각하셔야 돼요.

00:10:24.686 --> 00:10:26.439
이 간장을 끓여버리면

00:10:26.505 --> 00:10:28.743
바닥에 붙으면서
연기가 나요, 타요.

00:10:28.805 --> 00:10:33.561
그래서 이것을
따뜻하게만 데운다고 생각하시고

00:10:33.643 --> 00:10:38.590
애가 간장이 미지근해지면
부어놓으면 더 빨리 절여져요.

00:10:38.663 --> 00:10:42.080
그래서 어떤 분은
팍팍 끓여서

00:10:42.163 --> 00:10:44.222
바닥에서 타면서
연기 나는데

00:10:44.277 --> 00:10:46.199
그런 의미는 아니거든요.

00:10:46.265 --> 00:10:50.370
그런 의미는 아니니까
조금 따뜻하게 데워지면

00:10:50.431 --> 00:10:54.445
무속장아찌는 무를 볶아서
익히라는 뜻이지

00:10:54.517 --> 00:10:57.824
간장을 끓여서 부워서
익히라서 소리는 아니기 때문에

00:10:57.910 --> 00:11:00.693
간장을 오랫동안 끓이지 말라는 거.

00:11:00.752 --> 00:11:03.112
젖은 행주가 있으면
만약에 여러분

00:11:03.167 --> 00:11:05.124
조금 많이 데워졌다 그러면

00:11:05.190 --> 00:11:08.256
냄비 바깥에 있는 온도를
좀 식혀서.

00:11:08.333 --> 00:11:11.510
물 묻은 젖은 행주거든요.
행주를 이렇게 해서

00:11:11.575 --> 00:11:16.396
따뜻하게만 만들어서
부어주시면 될 것 같아요.

00:11:20.561 --> 00:11:22.092
장아찌는 말 그대로

00:11:22.127 --> 00:11:24.342

11_탕평채, 무속장아찌

장아찌 같은
색깔이 나와야 하니까.

00:11:24.409 --> 00:11:26.311
다른 메뉴하고 나왔을 때도

00:11:26.397 --> 00:11:30.023
조금 먼저 해서
간장에 절여주는 게 좋아요.

00:11:30.083 --> 00:11:32.193
그래서 이렇게 놔두고.

00:11:32.266 --> 00:11:34.392
또 여러분이 물을 또 써야 돼요.

00:11:34.445 --> 00:11:38.179
뭐를 할 거냐면
목을 좀 부드럽게 데쳐줘야 돼요.

00:11:38.244 --> 00:11:43.218
곧바로 다시 냄비에다가
물을 올려놓고.

00:11:56.905 --> 00:12:04.021
복잡하니까 이 미나리도
아까 찬물에 담궜던 것도 빼서.

00:12:04.642 --> 00:12:07.659
목은 6cm인데
미나리는 4cm입니다,

00:12:07.725 --> 00:12:10.072
오늘 센티미터.

00:12:19.731 --> 00:12:25.315
4cm, 4cm,
4cm, 4cm.

00:12:28.594 --> 00:12:32.341
한쪽에. 그래서 아까
숙주 데워놓은 거 옆에입니다.

00:12:32.406 --> 00:12:36.153
데워놓은 거 옆에다가
놔주시고요.

00:12:39.710 --> 00:12:43.988
목은 이렇게 주면.
여러분이 길이가 6cm.

00:12:44.044 --> 00:12:48.250
목은 두께가 0.4cm.
0.4cm 정도거든요.

00:12:48.322 --> 00:12:51.110
목도 길이를
어디로 잡을 건지 보세요.

00:12:51.159 --> 00:12:52.575
이쪽은 6cm가 안 나와요.

00:12:52.627 --> 00:12:55.061
예전에는 7cm였는데
6cm로 줄었어요.

00:12:55.104 --> 00:12:58.874
그래서 자기가 이렇게 맞춰주고

11_탕평채, 무속장아찌

6cm 정도에다가.

00:12:58.954 --> 00:13:02.915
이쪽이 좀 맞을 것 같네요.
이쪽으로 할게요.

00:13:13.681 --> 00:13:15.575
목은 여러분이 생채처럼

00:13:15.646 --> 00:13:18.338
이렇게 놓고
착착착 칠 수 없어서 나중에

00:13:18.414 --> 00:13:19.781
이렇게 하나하나 써셔야 돼요.

00:13:19.837 --> 00:13:21.287
이렇게 썰어서.

00:13:21.337 --> 00:13:25.371
목 두께가 이렇게
사방 0.4cm 정도.

00:13:25.417 --> 00:13:29.465
너무 크지 않게 썰어주시면 돼요.

00:13:56.629 --> 00:14:00.033
이렇게 끓는 물에다가.

00:14:10.516 --> 00:14:12.159
목도 부드럽게 데쳐주는데요.

00:14:12.210 --> 00:14:17.301
너무 오랫동안 많이 데쳐주면
나중에 버무리릴 때 다 잘라져요.

00:14:17.395 --> 00:14:21.750
목 데치는, 어떤 사람은
몇 분 데치나요? 이러는데

00:14:21.814 --> 00:14:24.891
어느 경우 목이 어느 정도 단단한가,
어느 정도 말라한가.

00:14:24.939 --> 00:14:26.296
그거에 따라 다르기 때문에

00:14:26.342 --> 00:14:30.155
어느 정도 보면
여러분들이 투명한 색이 있어요.

00:14:30.233 --> 00:14:32.580
그때 꺼내주시면 돼요.

00:14:33.779 --> 00:14:37.863
그래서 채에다가
이렇게 받쳤어요.

00:14:46.078 --> 00:14:48.320
또 한켠에 놔요.

00:14:48.420 --> 00:14:50.807
여러분이 따로따로
데쳐서 놓을 만한 그릇이

00:14:50.863 --> 00:14:51.938
많이 없기 때문에.

11_탕평채, 무속장아찌

00:14:52.007 --> 00:14:59.016

그리고 사실 이제
목에 간장하고 참기름을

00:14:59.093 --> 00:15:01.107

까말게 버무려 놓는 사람이 있는데.

00:15:01.169 --> 00:15:04.226

간장보다, 간장은 나중에
초간장이 또 버무려져요.

00:15:04.292 --> 00:15:07.779

그래서 목을 미리 데쳐놨으니까
달라붙지 않게

00:15:07.834 --> 00:15:12.237

참기름만 살짝만 버무려놓으세요.
참기름만 살짝.

00:15:12.319 --> 00:15:13.923

이렇게 준비가 됐어요.

00:15:14.026 --> 00:15:18.661

해 놓고 뭐하냐면
고기 또 채썰어야겠죠.

00:15:21.209 --> 00:15:23.966

오늘 고기는 무속장아찌나

00:15:24.037 --> 00:15:26.536

탕평채에 들어가는 고기나 채는
똑같아요.

00:15:26.610 --> 00:15:29.615

그 대신에 나중에
양념까지 다 똑같은데.

00:15:29.702 --> 00:15:32.994

볶는 과정에서
탕평채 들어가는 거는 볶는 거고

00:15:33.055 --> 00:15:36.947

무속장아찌에는 나중에
순서가 있거든요.

00:15:37.008 --> 00:15:39.234

그래서 다 볶는 거는
같이 하지 마시고

00:15:39.306 --> 00:15:41.595

양념까지 해서 나눠놓으세요.

00:15:41.678 --> 00:15:43.407

채치는 거는 채쳐서

00:15:43.545 --> 00:15:47.422

결대로 채를 곱게 치는 건
똑같습니다.

00:17:20.995 --> 00:17:27.495

그래서 이렇게 불고기양념입니다.
간장, 설탕

00:17:27.600 --> 00:17:31.893

제가 항상 여기에서 강의할 때
파, 마늘을 다져놨어요.

00:17:31.972 --> 00:17:36.023

11_탕평채, 무속장아찌

파, 마늘.

00:17:39.436 --> 00:17:43.733

후추.
깨소금.

00:17:45.002 --> 00:17:47.261

참기름.

00:17:49.527 --> 00:17:54.214

제가 첫 시간에 얘기했는데요.
원래 고기양념에 고기 100g에

00:17:54.291 --> 00:17:56.475
간장이 한 큰술이라고 얘기했어요.

00:17:56.564 --> 00:18:01.102
그런데 우리는 고기 분량이
100g 정도 주는 게 없고

00:18:01.167 --> 00:18:03.504
무속장아찌에도 몇 십 그램,
어디에도 몇 십 그램

00:18:03.555 --> 00:18:06.238
이러기 때문에
제가 항상 간장은 그냥

00:18:06.297 --> 00:18:09.151
손가락으로 적당히 약간이라는
말을 쓰고요.

00:18:09.261 --> 00:18:12.317
간장의 2분의 1이 설탕입니다.
넣어주고.

00:18:12.392 --> 00:18:15.819
부재료 파, 마늘은
가정에서 하는 것보다 시험에서는

00:18:15.879 --> 00:18:19.577
조금씩 덜 사용하고 있어요.
그래서 그런 거 감안해 주시고.

00:18:19.657 --> 00:18:21.360
왜 약간이라는 말을 자꾸 쓰나

00:18:21.413 --> 00:18:23.974
여러분 그렇게 의문을
안 가지시기 바랍니다.

00:18:24.048 --> 00:18:28.921
이렇게 탕평채 들어가는 거나
무속장아찌에 들어가는 거나

00:18:28.975 --> 00:18:32.931
고기 양념은 똑같은데
지금 분리합니다.

00:18:33.167 --> 00:18:34.552
지금 분리하는데.

00:18:34.584 --> 00:18:38.532
오늘 여러분이 이거는
이쪽에 이렇게.

00:18:38.614 --> 00:18:43.235
무속장아찌 것이예요.

11_탕평채, 무속장아찌

애는 이따가 볶을 거예요.

00:18:43.295 --> 00:18:45.411
목잡채니까 목에 들어가는 재료는

00:18:45.464 --> 00:18:47.211
다 익혀서
버무리는 거예요.

00:18:47.273 --> 00:18:49.230
그래서 이거 따로 분리했습니다.

00:18:49.319 --> 00:18:53.959
그리고 여러분이 애가
어느 정도 잘 절여지는지

00:18:53.959 --> 00:18:57.294
이렇게 한번씩 뒤집어주고요.

00:18:57.364 --> 00:18:59.394
그리고 여러분이 확인하는 방법,

00:18:59.472 --> 00:19:02.588
애가 잘 절여졌나,
안 절여졌나.

00:19:02.588 --> 00:19:05.225
간장이 여기 있을 때는
다 까매보여요.

00:19:05.225 --> 00:19:07.718
그래서 여러분
키친타올 이용해서

00:19:07.778 --> 00:19:10.277
한번 살짝 눌러봐도 돼요.

00:19:10.549 --> 00:19:12.548
눌러보면 이렇게 해서

00:19:12.666 --> 00:19:14.771
후들거리면서
색이 조금 약하네요.

00:19:14.843 --> 00:19:17.078
조금만 더할게요.

00:19:30.487 --> 00:19:34.787
지금 무속장아찌에
들어가는 겁니다.

00:19:34.871 --> 00:19:38.673
무속장아찌는
데치지 않은 미나리예요.

00:19:38.733 --> 00:19:40.034
데치지 않는 거.

00:19:40.086 --> 00:19:43.451
너무 뽀뽀하고
그런 부분은 잘라내고요.

00:19:43.545 --> 00:19:44.996
이렇게 잘라서 버리고.

00:19:45.059 --> 00:19:48.819
무속장아찌에서 무는 5cm고
부재료는 4cm예요.

11_탕평채, 무속장아찌

00:19:48.913 --> 00:19:51.579
주재료보다 항상
부재료가 길지는 않거든요.

00:19:51.665 --> 00:19:56.787
그래서 4cm.
4cm.

00:20:01.025 --> 00:20:02.983
이렇게 중간에
이런 마디가 있는 부분은

00:20:03.010 --> 00:20:05.382
제거하셔서.

00:20:13.796 --> 00:20:15.825
그리고 이제 이렇게 됐고

00:20:15.889 --> 00:20:19.153
혹시 실고추
무속장아찌에 맞을 것 같으면

00:20:19.209 --> 00:20:20.740
여러분 옆에다
이렇게 갖다 놓으세요.

00:20:20.822 --> 00:20:22.827
그래서 준비가 됐고요.

00:20:22.920 --> 00:20:27.840
다시 목잡채에 있는
지단을 부칠게요.

00:21:01.545 --> 00:21:05.634
소금 넣어줘서 풀어줍니다.

00:21:09.753 --> 00:21:11.947
소금입니다.

00:21:19.763 --> 00:21:22.665
잘 풀었는데
기포가 좀 올라왔어요.

00:21:22.730 --> 00:21:26.345
하얀 거품 걷어내주시고.

00:21:29.494 --> 00:21:33.415
노른자 먼저 부칩니다.

00:21:36.827 --> 00:21:39.966
흰자.

00:21:43.225 --> 00:21:44.659
올릴 만큼만 부치세요.

00:21:44.744 --> 00:21:49.278
저는 거의 반이 남은 것 같아요.
다 부칠 필요가 없겠죠.

00:22:11.746 --> 00:22:13.214
여러분 시험보기 전까지는

00:22:13.307 --> 00:22:16.657
팬을 지단만 부치면
지단용으로 따로 놓으세요.

00:22:16.723 --> 00:22:20.251

11_탕평채, 무속장아찌

이 팬에다가
고기 볶다, 워 볶다가

00:22:20.312 --> 00:22:23.435
자꾸 물로 씻고 그러면
코팅이 벗겨져서

00:22:23.513 --> 00:22:26.966
흰자 같은 거 부칠 때
자꾸 달라붙어요.

00:22:26.993 --> 00:22:30.016
그래서 되도록
많이 물을 안 대는 게 좋죠.

00:22:30.103 --> 00:22:32.876
지단 같은 거 부치는 팬들은.

00:22:50.821 --> 00:22:55.172
탕평채에 들어가는 고기입니다.

00:23:30.861 --> 00:23:35.071
불은 끄지 마시고요.
한켠에 이렇게 놓습니다.

00:23:52.309 --> 00:23:56.551
탕평채에 들어가는 김.

00:24:00.456 --> 00:24:04.158
김은 바짝 잘 구워야
애가 잘 부스러져요.

00:24:04.240 --> 00:24:06.498
그래서 프라이팬에다 구워도 되고

00:24:06.564 --> 00:24:12.249
불에다 구워도 되는데.
태우지만 얇으시면 돼요.

00:24:21.802 --> 00:24:28.526
안에다 넣어주고
부셔서 사용할 겁니다.

00:24:36.339 --> 00:24:38.696
다시 불 끄지 마시고요.

00:24:38.825 --> 00:24:44.475
이제 무속장아찌
한쪽에 흑시라도

00:24:44.535 --> 00:24:48.785
여러분이 보이는 쪽에 놓으세요.
또 잊을 수가 있으니까.

00:24:59.490 --> 00:25:01.950
올릴 거.

00:25:07.215 --> 00:25:12.937
길이는 보통 한 5cm 정도
써시면 돼요.

00:25:12.979 --> 00:25:16.931
적당한 길이입니다.
5cm 정도.

00:26:20.899 --> 00:26:27.259
간장 한 큰술.
설탕 한 큰술.

11_탕평채, 무숙장아찌

00:26:28.339 --> 00:26:30.961
식초 하나.

00:26:35.456 --> 00:26:37.774
이렇게 해서 준비만 해 놓습니다.

00:26:37.879 --> 00:26:43.068
미리 버무리 놓으면
애가 떨어지면서 물도 생기고

00:26:43.182 --> 00:26:44.528
부피감도 줄어 들고 그래요.

00:26:44.572 --> 00:26:48.311
그래서 무숙장아찌 끝나면
물혀 나가면 됩니다.

00:26:48.393 --> 00:26:52.613
그리고 이제 지금 이렇게 무.

00:26:55.127 --> 00:26:59.130
간장.
채에 받칠게요.

00:27:04.573 --> 00:27:08.035
살짝 물기.

00:27:26.367 --> 00:27:28.038
색이 잘 나왔네요.

00:27:28.120 --> 00:27:32.656
장아찌 같은 색깔,
무나물 같은 색깔이 아니라.

00:27:32.723 --> 00:27:38.294
그래서 보면 여러분이
오이숙장아찌는 각각 볶았잖아요.

00:27:38.363 --> 00:27:40.450
무는 볶는 순서가 있어요.

00:27:40.521 --> 00:27:43.311
소고기 볶다, 무 볶다,
미나리 볶다 이렇게 해서

00:27:43.391 --> 00:27:47.195
마지막에 실고추 넣어주면
마무리가 끝납니다.

00:27:47.281 --> 00:27:51.295
그래서 식용유 둘러주고요.

00:27:58.770 --> 00:28:00.443
팬이 달궈지면.

00:28:00.557 --> 00:28:05.293
완성접시 어떤 거에다 낼 건지
확인하시고요.

00:28:05.403 --> 00:28:07.481
소고기.

00:28:38.027 --> 00:28:42.243
소고기 볶아주면서
이제 무가 들어가는데요.

00:28:42.327 --> 00:28:43.692

11_탕평채, 무속장아찌

바로 미나리 넣어주세요.

00:28:43.747 --> 00:28:47.379
미나리가 뻗뻗해서
미나리가 좀더 익으면

00:28:47.423 --> 00:28:48.418
끝낼 거예요.

00:28:48.464 --> 00:28:52.993
그래서 고기 볶은 데다가
바로 무를 계속 볶으면

00:28:53.123 --> 00:28:54.969
무가 너무 지저분해지니까

00:28:54.999 --> 00:28:59.026
한쪽에서 이렇게 익혀주세요.
한쪽에서.

00:29:02.580 --> 00:29:05.715
미나리만 익으면
제가 꺼낼 거예요.

00:29:05.962 --> 00:29:08.372
부드러울 때는
조금 늦게 들어가도 되지만

00:29:08.481 --> 00:29:11.896
지금은 너무 뻗뻗해서.
제가 바로 들어갑니다.

00:29:12.066 --> 00:29:15.107
다 끝났어요.
그리고 윤기가 안 나면

00:29:15.107 --> 00:29:18.669
여러분이 여기다가
참기름을 좀 넣어주시면 돼요.

00:29:18.995 --> 00:29:23.661
참기름 이렇게 넣어줬어요.

00:29:23.741 --> 00:29:26.930
그리고 실고추는
제가 지금 들어가지 않고요.

00:29:27.030 --> 00:29:29.771
자연스럽게 올릴게요.
여기다 버무리놓으면

00:29:29.828 --> 00:29:32.669
실고추가 속에 들어가면
잘 안 보이는 경우가 있거든요.

00:29:32.806 --> 00:29:34.898
이렇게 해서.

00:30:13.417 --> 00:30:17.739
실고추 작게 잘라서.

00:30:28.014 --> 00:30:33.481
그리고 무속장아찌가 끝났으니까
탕평채 버무리게요.

00:30:33.590 --> 00:30:37.869
아까 초간장 만들어 놓은 거.

11_탕평채, 무속장아찌

00:30:38.792 --> 00:30:42.079
제가 하나하나 했지만
얘를 다 넣으라는 거는 아니구요.

00:30:42.171 --> 00:30:45.174
이렇게 넣어서
자기가 주어진 양에서

00:30:45.245 --> 00:30:51.895
이렇게 잘 설탕이랑 소금이랑
식초, 간장이 잘 섞이고 나면

00:30:51.978 --> 00:30:54.929
이거를 한 스푼 정도
이렇게 넣어보세요.

00:31:03.795 --> 00:31:06.213
지금 이제 여러분이

00:31:06.278 --> 00:31:10.674
이거를 초간장에 무쳤기 때문에
촉촉감이 있어야 하는데

00:31:10.767 --> 00:31:12.416
대부분 시험장에서 보면

00:31:12.461 --> 00:31:14.917
마름볶음처럼
나오는 경우가 있더라고요.

00:31:14.959 --> 00:31:17.892
그거 약간 촉촉한 기가,

00:31:17.958 --> 00:31:21.746
물이 약간 있게끔
해 주시는 게 좋습니다.

00:31:28.143 --> 00:31:29.553
그래서 수분이 좀 있어요.

00:31:29.613 --> 00:31:33.880
이렇게 기울여 보면
살짝 수분이 있거든요.

00:31:51.886 --> 00:31:55.383
미나리가 조금 많아 보여서
살짝 뺐어요.

00:31:55.461 --> 00:31:59.065
너무 미나리가
많은 것처럼 보여서.

00:33:01.013 --> 00:33:07.460
이렇게 해서 탕평채하고
무속장아찌하고 끝내겠습니다.

00:33:07.530 --> 00:33:08.892
여러분 수고하셨습니다.