

WEBVTT

00:00:39.311 --> 00:00:44.070
안녕하세요, 이번 시간에는 호박선하고
달걀찜입니다.

00:00:44.095 --> 00:00:49.012
그래서 저는 이렇게 두가지 묵었지만
또 다른 메뉴가 나올 수 있고요.

00:00:49.037 --> 00:00:53.122
호박선은 시간초과가 굉장히
많은 메뉴입니다.

00:00:53.147 --> 00:00:57.497
여러분, 빠른 시간에 해주시고
달걀찜하고 만나면 행운이겠죠.

00:00:57.522 --> 00:01:02.192
그렇죠? 달걀찜 간단하니까 그런데
또 다른 복잡한 메뉴하고 나왔을 때는

00:01:02.217 --> 00:01:04.005
굉장히 빨리 하셔야 돼요.

00:01:04.030 --> 00:01:09.330
그래서 이 두가지 메뉴 중에서 이제
여러분이 재료 확인을 당연히 하셔야겠죠.

00:01:09.355 --> 00:01:13.861
그리고 재료 분리해 놓으시고 호박선
재료 맞는가 확인하고

00:01:13.893 --> 00:01:18.635
달걀찜에도 고명으로 쪽파나
살고추석이 올라가고요.

00:01:18.660 --> 00:01:22.121
새우젓도 있을 겁니다. 그런데
시험장마다 조금씩 틀리겠지만

00:01:22.146 --> 00:01:26.293
새우젓을 개별로 주는데도 있고 아니면
옆의 사람과 같이 사용하게끔

00:01:26.318 --> 00:01:29.840
보통 이런 계량컵에, 양념통
있는데 있어요.

00:01:29.865 --> 00:01:32.558
그래서 여러분이 그거를 가져다가
사용하시면 되겠습니다.

00:01:32.583 --> 00:01:37.012
그리고 어떤 메뉴하고 나와도
지금은 두가지 메뉴 중에서 뭐부터 하나면

00:01:37.037 --> 00:01:38.379
달걀찜부터 해야 돼요.

00:01:38.404 --> 00:01:44.683
달걀찜은 내가 마늘 다지거나 이런거
복잡한 것 안해도 찜 먼저 냄비에 올려놓고

00:01:44.708 --> 00:01:46.933
호박선 재료 하시면 되겠습니다.

00:01:46.958 --> 00:01:52.129

그래서 저는 먼저 이렇게 재료가 다
씻은거죠, 여러분 재료를 잘 씻어주시고요.

00:01:52.154 --> 00:02:00.460
그리고 있는거 없는거 이렇게 확인되면
달걀 하나를 갖다가 달걀찜을 할건데

00:02:00.546 --> 00:02:05.804
보통 다른 어떤 시험에서는 멜라닌
그릇에다가 그냥 해도 되지만

00:02:05.829 --> 00:02:09.250
서울 같은 경우는 달걀찜에서만 이런
스텝공기를 줘요.

00:02:09.275 --> 00:02:13.972
스텝공기를 주는데 사실
보니까 수검자들이 멜라닌에다 또

00:02:13.997 --> 00:02:15.675
하는 사람이 있더라고요.

00:02:15.700 --> 00:02:19.175
그래서 그거는 떨어지지 않지만
한번 달걀찜이 나왔다 그러면

00:02:19.200 --> 00:02:20.612
한번 그릇을 보세요.

00:02:20.637 --> 00:02:24.753
그러면 스텝공기가 주어진다면
스텝공기에 하시는게 더 좋습니다.

00:02:24.778 --> 00:02:30.159
그래서 다시 여러분이 달걀 하나를
잘 풀겁니다.

00:02:33.683 --> 00:02:40.531
달걀 하나 풀어주시고 하나
이렇게 잘 풀어주세요, 이렇게 품니다.

00:02:43.008 --> 00:02:50.066
그리고 냄비에다가 물은 제가
한 어느 정도 부었냐면 반 정도 부었어요.

00:02:50.091 --> 00:02:53.394
반 정도 부어졌고요,
그리고 불을 좀 켜 놓으세요.

00:02:53.419 --> 00:02:56.723
하시는 동안에 물이 끓으면
들어갈거예요.

00:03:00.036 --> 00:03:03.770
그래서 잘 켜주시고요.

00:03:03.795 --> 00:03:08.933
이렇게 했어요, 그리고 여러분이
여기에다가 물을 부어줄 때

00:03:08.958 --> 00:03:14.824
달걀의 2배입니다. 달걀 하나 실양이
그냥 50이라고 보고요.

00:03:14.849 --> 00:03:21.988
물은 반컵, 100인데요, 이렇게
100정도 100인데 이제 혹시

00:03:22.021 --> 00:03:27.442
이 공기가 되게 좀 적어보인다
그러면 80정도 부어도 돼요.

00:03:27.467 --> 00:03:30.317
80에서 100사이에 하셔야 돼요.

00:03:30.342 --> 00:03:33.449
80에서 100사이에 이렇게 넣어줬어요.

00:03:33.474 --> 00:03:37.856
그리고 나서 여기에 뭘 하나면
새우젓, 새우젓을 넣어주는데

00:03:37.903 --> 00:03:41.832
새우젓이 국물이 맑을 수도 있고
탁할 수도 있고 이래요.

00:03:41.857 --> 00:03:47.669
이러면 새우에 있는 빨간 수염이 좀
나중에 했을 때 깨끗한 달걀찜

00:03:47.694 --> 00:03:54.068
아이보리색에 빨간 수염이 보일 수가
있어요. 그럴 때는 한번 면포에다가

00:03:54.093 --> 00:03:57.920
싸서 깨끗한 국물만 사용하세요.

00:04:05.263 --> 00:04:12.059
하셔서 얼마큼 넣어주면 되냐면
한 작은술만 넣으세요.

00:04:13.738 --> 00:04:20.309
넣었어요, 그런데 이제 여러분이
그 새우젓에 대한 염도를 모르잖아요.

00:04:20.334 --> 00:04:24.996
그런데 보통 새우젓 한 작은술
넣어주면 삼삼해요.

00:04:25.021 --> 00:04:29.442
우리가 보통 시험에서는 짠거보다는
약간 싱거운게 더 나아요.

00:04:29.467 --> 00:04:34.068
왜 그러냐면 보통 감독하시는
선생님들이 맛을 봤을 때

00:04:34.093 --> 00:04:37.790
짠거보다는 차라리 심심한게 낫거든요.
그래서 여러분이 감으로 소금을

00:04:37.815 --> 00:04:42.993
조금 더 넣을 수 있게 그러는데
소금을 얼마큼 넣을지 염도가 얼마큼 될지

00:04:43.025 --> 00:04:46.540
잘 모르면 그냥 새우젓 국물
한 작은술 정도만 넣으시면 돼요.

00:04:46.806 --> 00:04:50.548
이거를 한번 다시 채에 내려주세요.

00:05:04.721 --> 00:05:07.220
이렇게 해서 살짝 거품이 올라와있네요.

00:05:07.338 --> 00:05:15.734

거품 살짝 덜어낼게요. 알찜도 사실은
되게 쉬운 것 같아도 어려운 거죠.

00:05:15.759 --> 00:05:21.476
순간에 나갑니다. 어떻게 하나면
불의 세기가 강도가 높으면

00:05:21.501 --> 00:05:25.152
이게 이제 거품이 올라오는, 기포가
올라오거든요.

00:05:25.177 --> 00:05:29.465
그런데 우리가 완성됐을 때 어떤 모양이냐면
아주 매끄러운 상태가 돼야 돼요.

00:05:29.490 --> 00:05:34.176
아주 매끄러운데 어떤 상태, 순두부라고
하기에는 순두부는 너무 흔들리잖아요.

00:05:34.201 --> 00:05:38.059
우리는 매끄럽게 익으면서 흔들리지
않아야 돼요, 흔들리면

00:05:38.084 --> 00:05:45.452
안익은거거든요, 그래서 여러분이
애가 불을 조금만 세면 기포가 올라오고

00:05:45.477 --> 00:05:48.054
또 너무 낮으면 그런데 보통 우리가

00:05:48.079 --> 00:05:50.883
불조절할 때는 낮은 경우는
별로 없는 것 같아요.

00:05:50.908 --> 00:05:57.460
조금 세서 문제가 되는 거지 지금
그래서 물이 끓어요.

00:05:57.485 --> 00:06:00.452
애를 가지고 그냥 집어넣으면
안되잖아요.

00:06:00.477 --> 00:06:04.288
여기에다가 그냥 깨끗한 행주
하나 넣어주세요.

00:06:04.313 --> 00:06:08.247
여기에다가 행주 넣어주시고요.
불은 최대한대로 줄일 겁니다.

00:06:08.272 --> 00:06:14.646
이제 끓었으니까 물이, 끓은 후에요.
불 줄여주시고 또 여기에 이제

00:06:14.671 --> 00:06:19.826
물이 올라오면서 내려오면서
수증기가 안에 들어가지 않게

00:06:19.851 --> 00:06:25.624
물이 들어가지 않게 보통 쿠킹호일인데
이거는 시험장에서 제시하지는 않아요.

00:06:25.649 --> 00:06:27.124
뚜껑역할 해주는 거예요.

00:06:27.435 --> 00:06:29.421
뚜껑을 살짝 이렇게 덮어놓으세요.

00:06:29.446 --> 00:06:33.340
너무 꼭 덮어주면 우리가 중간에
한번씩 봐야하거든요?

00:06:33.365 --> 00:06:38.895
애가 얼마만큼 익고 있는지 확인하기 위해서
뚜껑 역할을 이렇게 했습니다.

00:06:38.920 --> 00:06:44.309
해주고 내가 뚜껑을 덮었어요,
내가 호일을 안가져가서 어떡하지?

00:06:44.334 --> 00:06:46.817
너무 걱정하지 마시고요.

00:06:46.842 --> 00:06:52.682
만약에 호일이 없으면 냄비뚜껑을
이렇게 행주로 깨끗이 잘 묶어서

00:06:52.707 --> 00:06:54.049
이렇게 덮어주시면 돼요.

00:06:54.074 --> 00:07:03.143
이제 호일을 가지고 갔으면 호일이
있으니까 굳이 행주를 안하셔도 괜찮습니다.

00:07:03.377 --> 00:07:08.033
그 다음에 이제 뭐를 할거냐면
호박선을 할 거예요.

00:07:08.058 --> 00:07:13.361
그리고 이제 여러분이 혹시 이렇게
서기가 있는데 서기가 양쪽으로 다 들어가요.

00:07:13.386 --> 00:07:18.940
안불려준거 주면 아까 우리가 달걀찜 하기
전에 끓는물 부어서 불려주시고요.

00:07:18.965 --> 00:07:20.886
그 다음에 호박을 절일게요.

00:07:20.911 --> 00:07:27.368
그래서 오이선하고 하는 방법이
거의 비슷한데 호박은, 오이선은

00:07:27.393 --> 00:07:31.736
우리가 네개를 제시하라고 그랬고
호박은 두개 제시해요.

00:07:31.761 --> 00:07:38.412
호박 두개 그런데 애도 마찬가지로
길이로 자릅니다, 길이로

00:07:38.437 --> 00:07:41.826
반을 긴쪽으로 반을 갈랐어요.

00:07:42.362 --> 00:07:45.597
그리고 나서 두쪽 제시 그런데 같은

00:07:45.622 --> 00:07:50.800
4cm로 잘라서 3번
칼집들어가는 거는 똑같아요.

00:07:51.081 --> 00:08:00.009
3번 그래서 사선으로 잡아주고
우리가 1cm, 2cm, 3cm

00:08:00.042 --> 00:08:05.042

그렇죠? 3cm, 4cm때 자르는데
칼 잡는 방향이 똑같으라고 그랬어요.

00:08:05.067 --> 00:08:08.995
여기서 잡았으면 여기서 그대로
들어가야 여기 밑에도 4cm,

00:08:09.020 --> 00:08:11.448
위에도 4cm가 나온다고 그랬어요.

00:08:11.481 --> 00:08:14.511
그래서 또 한번 볼 살짝 볼게요.

00:08:14.536 --> 00:08:17.684
볼이 얼마만큼 세게 되는지

00:08:23.542 --> 00:08:30.128
칼집 살살 넣었어요.

00:08:33.511 --> 00:08:36.777
넣어주고 다시 애도

00:08:40.456 --> 00:08:48.246
또 칼이 밑에 또 확 나가서
밑에 갈라지 않게 살살 해줬어요.

00:08:48.271 --> 00:08:53.200
확인해보고 아까 오이에서는
제가 한 0.4 정도라고 그랬는데

00:08:53.225 --> 00:08:59.165
애는 한 0.5정도 남을 정도까지
칼집을 넣어주세요.

00:08:59.445 --> 00:09:05.097
넣어주는데 이제 간혹 여러분이
강의하는 선생님들이 흠을 파라.

00:09:05.122 --> 00:09:09.543
이렇게 말한 것 같아요.
이렇게 흠파는 거는 호박이 크니까

00:09:09.568 --> 00:09:15.707
약간 살짝만 흠을 파주라고 이렇게
한 얘기를 잘못 알아듣고 이렇게

00:09:15.732 --> 00:09:17.957
흠을 막 깊숙이 파는 사람이
있거든요?

00:09:17.982 --> 00:09:21.606
이거는 아니거든요? 누가 흠파라고
하는 사람은 절대 없어요.

00:09:21.631 --> 00:09:29.181
그런데 수검자들이 요령껏 살짝
흠이 팔듯 말듯 조금만 저며만 내도

00:09:29.486 --> 00:09:34.251
아주 약하게 슬라이스로 저며만 내도
살짝 벌어져요, 그러면 빨리

00:09:34.276 --> 00:09:38.220
절이기 위한 목적이지만 어느 채점표에
흠 파라는 말은 없거든요.

00:09:38.245 --> 00:09:40.954
흠을 의식적으로 파는 거는

아닙니다.

00:09:40.979 --> 00:09:46.318
그래서 이렇게 살짝 해서
준비해주고요, 애도 마찬가지로요.

00:09:46.343 --> 00:09:48.998
여러분이 다시 잘라서

00:09:59.576 --> 00:10:08.307
칼 잡은 대로 아까 자기가 처음에
했던 방법대로 똑같은 기울기로 해서

00:10:08.332 --> 00:10:10.698
칼집을 넣어줄거예요.

00:10:13.823 --> 00:10:17.550
이렇게 해서 잘 들어갔나 애도

00:10:17.583 --> 00:10:21.574
호박이 작을 때는 굳이
흠같은 거 안파셔도 괜찮아요.

00:10:32.260 --> 00:10:37.836
마찬가지로 빠른 시간 내에
하기 위해서 소금을 좀 여유있게 넣습니다.

00:10:37.877 --> 00:10:40.111
여유있게 넣어주고

00:10:46.900 --> 00:10:52.636
한번 어느 정도 익었을 때 흔들어보면
아직 많이 가운데가 흔들리고 있어요.

00:10:52.661 --> 00:10:59.835
불을 제가 최대한 줄인다고 줄였는데도
조금 많이 잘 끓고있네요.

00:11:07.093 --> 00:11:14.465
또 마찬가지로 칼집 낸거가 밑으로 가게
이렇게 해서 준비가 됐습니다.

00:11:14.490 --> 00:11:17.481
그리고 나머지

00:11:24.082 --> 00:11:26.676
실고추는 이렇게 접시에 없을 수도 있어요.

00:11:26.701 --> 00:11:31.910
양념통에서 여러분이 찾아다
놓으셔야 됩니다.

00:11:32.973 --> 00:11:39.837
하시고 여기 당근을 호박길이에 맞춰주세요.

00:11:39.862 --> 00:11:44.751
이 호박길이, 고기도 마찬가지로요.

00:11:44.783 --> 00:11:50.381
너무 그렇게 꼭 호박길이에
맞추는 것보다 조금 작아도 상관없고요.

00:11:50.406 --> 00:11:55.984
당근은 채를 좀 곱게 쳐서 한번
끓는물에다가 익힐거예요.

00:11:59.187 --> 00:12:02.351
많은 양은 들어가지 않고요.

12_호박선, 달걀찜

00:12:02.376 --> 00:12:08.593
여러분이 이것도, 채도 저 호박 사이에
들어갈거니까 급게 채쳐야지 생각하면 돼요.

00:12:08.671 --> 00:12:14.440
애가 몇 cm로 썰지? 막 이렇게
재료에 있는 요구사항 찾아보지마시고요.

00:12:14.465 --> 00:12:17.261
가늘게 채쳐서

00:12:30.449 --> 00:12:36.667
어느 정도 됐는데 제가 보니까 한
500원짜리 동전만큼 안익은것 같아요.

00:12:36.692 --> 00:12:38.706
어떤 요령이 있냐면 불을 끄세요.

00:12:38.731 --> 00:12:44.464
불을 꺼주고 행주를 지금 꺼내면
뜨거우니까 이렇게 보이시나요?

00:12:44.489 --> 00:12:50.362
이렇게 놓고 잠시 놔두면 달걀은
자체 열에서 익어요.

00:12:50.387 --> 00:12:56.323
그러면 이제 마음을 놓고 불을 꺼져
있으니까 여기에 집중할 수 있겠죠?

00:12:59.251 --> 00:13:06.188
그리고 표고도 매번 하는 것처럼
오이선할 때 제가 한번 설명했죠?

00:13:06.213 --> 00:13:14.681
호박 사이에 들어갈거니까 포를
떠서 얇게해서 집어넣을거라고요.

00:13:31.666 --> 00:13:34.815
소고기

00:14:31.465 --> 00:14:40.740
서기는, 불려진 서기 안에 이렇게 봐서
이끼류가 있는지 없는지 소금을 이용해서

00:14:40.765 --> 00:14:44.709
이렇게 깨끗이 씻어서 어떤 거는
다 이렇게 손질이 되어있는 경우도 있어요.

00:14:44.734 --> 00:14:50.092
그래서 오늘 서기는 알찜것하고
제가 같이 할게요.

00:14:51.311 --> 00:14:58.038
돌돌 말아서 채가 가늘게 쳐주려면
말아줘야지 애가 이렇게 해서

00:15:22.000 --> 00:15:30.093
당근은 아직 안데쳐졌거든요?
내려놓고 당근 데칠거 제가 불 올릴게요.

00:15:30.906 --> 00:15:36.156
물 조금만 사용합니다. 살짝

00:15:42.531 --> 00:15:52.098
여기에 이제 기본 불고기 양념합니다.
간장, 설탕, 파마늘은 제가 지금 다져놨어요.

12_호박선, 달걀찜

00:15:52.123 --> 00:16:05.019
파마늘은 여러분이 직접 해주시고요,
저는 직접 다져놨으니까 파, 후추, 깨소금 참기름

00:16:05.044 --> 00:16:08.488
이렇게 해서

00:16:12.949 --> 00:16:19.628
지금 물이 끓어요, 소금 살짝 넣어줘서

00:16:23.957 --> 00:16:26.871
당근만 익힙니다.

00:16:38.028 --> 00:16:41.598
이렇게 해서 채에

00:16:54.966 --> 00:17:03.557
여기서 주의할 점이 오이선은 우리가
재료를 다 볶아서 오이에다 끼웠어요.

00:17:03.581 --> 00:17:06.674
그런데 호박선은 익히지 않고 끼워요.

00:17:06.699 --> 00:17:09.229
만약에 여러분이 호박선에서
애를 익혔다 그러면

00:17:09.254 --> 00:17:15.237
광장히 큰 점수가 많이 가감이 돼서
거의 불합격할 확률이 높아요.

00:17:15.262 --> 00:17:18.362
그래서 여러분이 애는 절대로
익히는게 아니에요.

00:17:18.410 --> 00:17:21.018
그러기 때문에 여러분, 당근만
익힌거거든요?

00:17:21.050 --> 00:17:25.099
당근은 뽀뽀하잖아요,
그런데 순간 여러분이 놔뒀다가

00:17:25.124 --> 00:17:29.177
순간 어떻게 돼요? 자기가 조금 전까지는
볶을 생각이 없었는데

00:17:29.202 --> 00:17:33.629
옆에서 볶으면 따라 볶을 수가 있어요.
그래서 아예 처음에 이렇게 섞어버리세요.

00:17:33.654 --> 00:17:39.676
당근 데쳐졌으면 이렇게 섞어놓으면
설마 여러분이 볶지 않겠죠, 순간적으로

00:17:39.701 --> 00:17:41.848
이렇게 섞어놨어요.

00:17:41.873 --> 00:17:46.176
골고루, 준비가 됐어요.

00:17:51.231 --> 00:17:55.137
호박을 한번 확인해보고요,
만약에 좀 덜 절여졌다 했으면

00:17:55.309 --> 00:17:57.168
달걀찜 완성부터 할게요.

00:17:57.193 --> 00:18:02.027
약간 덜 절여졌네요, 그래서 보면
달걀찜

00:18:07.275 --> 00:18:09.376
잘 된 것 같아요.

00:18:09.401 --> 00:18:15.540
흔들리지 않고 그러면 여기에 이제
무엇을 해주냐면 고명으로 파채가 올라가요.

00:18:15.565 --> 00:18:24.119
파채, 파를 하나를 주는데 여러분이 요구사항에
보면 예전에는 서기하고 실고추하고 파를

00:18:24.144 --> 00:18:28.275
1cm로 하시오, 그랬는데 서기
이제 빠졌어요, cm가

00:18:28.300 --> 00:18:32.791
그래서 cm가 빠지고 파채하고 실고추를
1cm로 올리라고 그랬거든요.

00:18:32.831 --> 00:18:38.399
그런데 이제 파를 한뿌리를 주는데 여러분이
그 부분만 사용하시면 돼요.

00:18:38.424 --> 00:18:41.290
애가 1cm가 나오게 이렇게
잘라주시면 돼요.

00:18:43.126 --> 00:18:46.462
많이 올릴필요 없거든요.
이렇게 해서

00:19:02.698 --> 00:19:05.807
이런 식으로 해서

00:19:14.402 --> 00:19:19.722
어떤 모양을 해도 상관없는데 이제
만약에 여러분이 파를 굵게 썰면

00:19:19.747 --> 00:19:22.247
파를 익히기 위해서 또 한번
올려야돼요.

00:19:22.272 --> 00:19:27.333
또 한번 올려서 불을 켜주는거니까
되도록이면 가늘게해주시고

00:19:27.358 --> 00:19:29.451
여기에다 실고추

00:19:37.646 --> 00:19:39.631
1cm로

00:20:01.614 --> 00:20:06.357
서기는 여러분이 볶아서 올라가야돼요.

00:20:11.740 --> 00:20:16.044
서기는 소금하고 참기름에다가
하시면 돼요.

00:20:16.069 --> 00:20:19.756
호박선것까지 제가 같이 볶을게요.

00:20:19.781 --> 00:20:27.991

사실은 달걀지단 부치고 볶으려고 그랬는데
달걀찜이 완성이 돼서 제가 그냥 미리 볶습니다.

00:20:57.507 --> 00:21:00.804
호박선에 올라가는 달걀지단
부칠게요.

00:21:05.929 --> 00:21:13.273
이때는 달걀지단을 조금만 사용하기 때문에
여러분이 굳이 바쁘데 제가 호박선 시간초과

00:21:13.298 --> 00:21:14.734
많이 나온다고 그랬잖아요.

00:21:14.759 --> 00:21:20.316
막 채에 내리지 마세요, 그냥 알끈만
제거해주시고 여러분이 안들어간 부분

00:21:20.341 --> 00:21:21.605
부분 쓰시면 돼요.

00:21:21.630 --> 00:21:24.637
애도 얼마 안들어가니까

00:21:27.824 --> 00:21:30.527
필요한 양만 이렇게 부칩니다.

00:21:35.449 --> 00:21:38.113
흰자 약간만 올릴게요.

00:22:24.590 --> 00:22:26.730
내려놓으시고

00:22:30.058 --> 00:22:34.409
물을 이제 호박선하기 전에
냄비에 물을 올려서

00:22:34.434 --> 00:22:39.363
겨자를 좀 갈거예요,
겨자분

00:22:47.160 --> 00:22:49.975
이게 노란색이 겨자분입니다.

00:22:50.000 --> 00:22:54.217
그런데 회사상표마다
겨자색깔도 조금씩 틀려요.

00:22:54.244 --> 00:23:02.027
오뚜기 것 색깔, 청정원 것 색깔
다른 가루나오는 색깔이 다 틀리기 때문에

00:23:02.052 --> 00:23:06.223
주어진 것, 워낙 호박선에서는
겨자를 소량을 줘요.

00:23:06.256 --> 00:23:10.402
소량을 주니까 종이컵에다가 이쁘게
줄 수도 있고 아니면 쿠팡호일에

00:23:10.427 --> 00:23:11.871
딱 말아줄 수도 있고요.

00:23:11.957 --> 00:23:13.894
여러분이 잘 찾아보셔야 돼요, 그래서

00:23:13.919 --> 00:23:21.990
준 겨자양을 쓰세요, 이렇게 얼마큼

작은 양이니깐 써주고 겨자개는 온도는

00:23:22.015 --> 00:23:27.434
보통 45도에서 50도 정도니까
따뜻한물입니다.

00:23:27.474 --> 00:23:29.755
차가운 물로 개시면 절대로 안돼요.

00:23:29.780 --> 00:23:34.966
그래서 이 양도 워낙 적기때문에
약간 동량이라고 해도 조금만

00:23:34.991 --> 00:23:36.591
적게 잡아보세요.

00:23:36.616 --> 00:23:40.786
되직하게 이렇게 적은 양을
개었어요.

00:23:42.122 --> 00:23:48.680
그래서 뒤집어놓기가 좀 편하니까
웁으면은 또 흘러내릴 수가 있거든요.

00:23:48.705 --> 00:23:50.634
이렇게 했어요.

00:23:50.659 --> 00:23:55.953
해서 여기다가 살짝 얹어놓으세요.

00:23:55.978 --> 00:24:01.178
얹어놓는데 우리가 이제 계속 여기에다가
이렇게 놓으면 일정한 시간이 지나면

00:24:01.203 --> 00:24:04.303
이 온도가 높아지면 애가 익어요,
익으면 또 쓰거든요.

00:24:04.328 --> 00:24:08.608
쓴 것도 둘째치고 딱딱하게 굳으면
푼을 때도 힘들어져요.

00:24:08.633 --> 00:24:10.538
아니면 이렇게 지금 불을 꺼 놓으세요.

00:24:10.563 --> 00:24:15.023
꺼 놓으면 상관없고 여러분 만약에 내가
여기에 호박선을 하고 있는 중이다.

00:24:15.048 --> 00:24:18.200
그러면 조리대 옆에다가 이렇게 따뜻하게
놓으셔도 돼요.

00:24:18.225 --> 00:24:24.700
대신에 여기를 막아서 준비가 돼서
하는데 지금은 제가 요리를 시작하자마자

00:24:24.725 --> 00:24:26.864
알찜이기 때문에 알찜을 먼저 했어요.

00:24:26.904 --> 00:24:31.926
그런데 아니면 호박선하고 다른 메뉴가
있어서 불이 사용할 일이 별로 없다.

00:24:31.951 --> 00:24:35.435
그러면 그냥 물 올려놓고 겨자부터
개셔도 상관없어요.

00:24:35.460 --> 00:24:40.713
그런데 여러분이 만약에 지단을 먼저
부쳤다, 겨자를 나중에 겹다.

00:24:40.738 --> 00:24:42.432
이거 그렇게 중요하지는 않습니다.

00:24:42.457 --> 00:24:45.018
겨자는 내가 나중에 생각할 때 나시면 돼요.

00:24:45.043 --> 00:24:49.806
처음에 할 수도 있고 늦게할 수도 있고
그런 거는 아무런 어떤 책에 있는

00:24:49.831 --> 00:24:50.782
순서가 아니에요.

00:24:50.807 --> 00:24:56.021
책에 있는게 아니라 내가 어떤 순서를
호박절이고, 겨자 겹 수도 있고

00:24:56.046 --> 00:24:58.318
겨자개놓고 호박 절일 수도 있고
그런 겁니다.

00:24:58.343 --> 00:25:00.849
그러니까 그런 거는 좀 편하게
생각하셔도 돼요.

00:25:00.874 --> 00:25:04.052
저는 이제 두 가지 메뉴 중에서
달걀찜을 먼저 하다보니까

00:25:04.077 --> 00:25:10.409
이제 약간 늦어진거예요, 그래서
지금 겨자 개놓고 지금 지단도 부쳐놓고

00:25:10.434 --> 00:25:13.589
호박 사이에다가 애를 끼울겁니다.

00:25:19.034 --> 00:25:25.276
절여진거 이렇게 다 물 빼주시고요.

00:25:37.487 --> 00:25:40.714
이거는 고명을 한쪽에다가 이렇게

00:25:45.347 --> 00:25:50.342
이거는 이제 오이선하고 다르게
세군데가 다 들어갑니다.

00:25:50.367 --> 00:25:51.772
속재료가

00:25:58.201 --> 00:26:03.451
그리고 이때도 생고기가 여기에
들여가기 때문에 여러분이 많이

00:26:03.476 --> 00:26:05.264
넣으려고 생각하면 미끄러워요.

00:26:05.289 --> 00:26:08.124
미끄러워서 도로 또 나오고
도로 나오고 그러니까

00:26:08.149 --> 00:26:12.069
그리고 밖에까지 놓지마시고 적당히만
넣어주시면 돼요.

00:26:12.094 --> 00:26:15.507
이거를 넣으려고 생각하지 마시고요.

00:26:53.679 --> 00:26:59.163
조금씩 넣어주셔야 돼요.
한번에 다 넣으려고 생각하면

00:26:59.188 --> 00:27:02.171
잘못하다가 호박이 여기에
잘라질 수가 있어요.

00:29:13.139 --> 00:29:16.436
이렇게 해서 다 채워졌습니다.

00:29:43.452 --> 00:29:46.475
물은 제가 거의 한컵 반 정도 넣었네요.

00:29:46.500 --> 00:29:51.201
호박 등허리가 약간 보일 정도로
호박이 착 잠길정도가 아니고요.

00:29:51.226 --> 00:30:00.033
그거는 냄비가 저는 한 18cm정도
기준으로 했을 때 한컵 반정도라고 했는데

00:30:00.058 --> 00:30:05.875
여러분, 냄비가 좀 넓을 수도 있고요.
여기에 이제 원래 어떤 육수가 없기 때문에

00:30:05.900 --> 00:30:08.992
제가 간장을 좀 넣으라고 그랬더니
간장을 너무 까맣게 넣어서

00:30:09.017 --> 00:30:13.187
소금을 좀 넣으셔도 돼요,
소금 약간 이렇게 넣으셔서

00:30:13.687 --> 00:30:18.898
간장은 약간 색깔만 낼 수도 있는데
호박에서 고기에 있는 색이

00:30:18.923 --> 00:30:24.012
우려나기 때문에 간장은 안 넣으셔도
상관 없어요. 그렇게 해서 익히겠습니다.

00:30:24.037 --> 00:30:29.879
익히는 시간은 여러분이 뚜껑을
열어봐가면서 한번 너무 폭 익지 않게

00:30:29.904 --> 00:30:32.732
그것 조심하시고 너무 안익는거가 더
문제입니다.

00:30:32.757 --> 00:30:36.747
어느 정도 익는 것이 좋으니까
수시로 한번 열어보시고요.

00:30:36.772 --> 00:30:39.483
이제 여기에 들어가는

00:30:41.209 --> 00:30:44.983
지단 제가 썰어볼게요,
지단도

00:30:51.506 --> 00:30:57.037
이거는 찌고요, 실고추, 서기
올릴거고요.

00:31:02.022 --> 00:31:09.349
지단은 고명으로 올라가니까
너무 길지 않게 한 2cm정도 이렇게

00:31:25.779 --> 00:31:29.420
올릴만큼만 쓰세요,
올릴만큼만

00:32:13.319 --> 00:32:14.576
고명이 준비됐고요.

00:32:14.601 --> 00:32:17.647
아까 겨자갠거 보세요.

00:32:23.131 --> 00:32:25.139
겨자가 이렇게 개졌습니다.

00:32:25.287 --> 00:32:30.193
그러면 아까 주어진 양을 보세요,
애가 얼마큼인지 이 양의

00:32:30.218 --> 00:32:34.108
약간 2배정도 되게 설탕넣어주시고요.

00:32:34.133 --> 00:32:37.288
이렇게 해서 2배 정도 넣어주시고

00:32:37.313 --> 00:32:43.860
소금은 그거의 한 4분의 1정도
이렇게 조금만 들어갈게요.

00:32:44.415 --> 00:32:50.133
그리고 식초, 식초는 한번에 다 넣지
마시고 여기 지금 겨자가

00:32:50.158 --> 00:32:52.172
그릇에 딱 달라붙어있어요.

00:32:52.197 --> 00:32:57.055
그래서 이렇게 멍우리 생기지 않게
하시려면 덩어리가 생기지 않게 하려면

00:32:57.080 --> 00:33:00.305
식초를 조금씩 넣어가면서 풀어주세요.

00:33:23.266 --> 00:33:26.501
그리고 이제 여기 겨자에
들어가는 간장은

00:33:26.526 --> 00:33:30.134
내 겨자가루 자체가
약간 어두운 색을 줬다.

00:33:30.159 --> 00:33:32.180
그러면 꼭 간장을 안 넣어도 되고요.

00:33:32.205 --> 00:33:36.446
아주 샛노란게 있어요,
제가 회사이름 대기는 뭐한데

00:33:36.471 --> 00:33:41.360
이렇게 샛노란 겨자가루를 줬을 때는
약간 간장을 좀 넣어주셔도 괜찮아요.

00:33:41.385 --> 00:33:46.232
연한 갈색이 나오게, 저는 이게
중간색이라 안해도 될 것 같아서

00:33:46.257 --> 00:33:48.381
간장 안넣습니다.

00:34:10.060 --> 00:34:12.919
조금 더 익어야 할 것 같아요.

00:34:20.115 --> 00:34:23.217
다 익었습니다.
제가 꺼내겠습니다.

00:34:29.943 --> 00:34:32.849
약간 파란기가 남아있죠?

00:34:39.404 --> 00:34:43.998
국물은 끼얹어주셔야 돼요,
우리 오이선에서는 단초물 끼얹었잖아요.

00:34:44.023 --> 00:34:47.677
우리 메뉴보면 거의 다
국물 끼얹게 되어있어요.

00:34:47.702 --> 00:34:50.334
그래서 여러분이 항상 국물
끼얹어주고요.

00:34:50.359 --> 00:34:54.943
예천책을 갖고 있는 분들은
국물이 좀 안보이는데

00:34:54.968 --> 00:34:59.927
그 국물 항상 끼얹는다는 생각하시고
그래서 고명

00:35:46.188 --> 00:35:51.673
젓은 이제 비닐젓이라고 그래서요,
반을 갈라서 올려도 되고

00:35:51.698 --> 00:35:55.532
옆으로 썰어서 올리셔도 되고 하나를
그냥 올리셔도 상관없습니다.

00:36:08.226 --> 00:36:11.343
수전증 걸린사람 못 놀을 것 같네요,
왜 이렇게 자꾸 묻어나지.

00:36:54.687 --> 00:36:57.648
호박선하고 달걀찜입니다.

00:36:57.673 --> 00:37:00.984
여러분, 이거 시간초과 되지 않게끔
최선을 다해주시고요.

00:37:01.009 --> 00:37:03.702
좋은 결과 있기를 바랍니다.
수고하셨습니다.