

WEBVTT

00:00:39.535 --> 00:00:41.458
안녕하세요.
이번 시간에는

00:00:41.572 --> 00:00:43.556
겨자채하고 더덕구이에요.

00:00:43.691 --> 00:00:46.841
그래서 오늘 겨자채는
파, 마늘이 없습니다.

00:00:46.989 --> 00:00:49.546
그리고 더덕구이,
더덕 껍질 있는 거

00:00:49.671 --> 00:00:51.991
여러분이 벗겨서
우리 더덕 생채처럼

00:00:52.018 --> 00:00:52.983
거의 비슷하게 하는데

00:00:53.010 --> 00:00:56.059
마지막에 더덕도
유장구이와 고추장구이입니다.

00:00:56.240 --> 00:00:58.751
그래서 지금 이렇게
이제 더덕은 한쪽에 놔두시고요.

00:00:58.916 --> 00:01:01.784
지금 겨자에 들어가는
겨자채부터 할게요.

00:01:01.978 --> 00:01:04.987
겨자채 냄비에다
먼저 물을 올려주시고요.

00:01:06.995 --> 00:01:09.546
그리고 겨자분이 나와 있을 겁니다.

00:01:09.682 --> 00:01:13.211
겨자분 따뜻하게 되면
겨자 겔 거니까

00:01:13.395 --> 00:01:16.576
별도의 그릇에다가 준 거
다 쓰시면 돼요.

00:01:16.735 --> 00:01:19.545
거의 한 스푼 정도 줄 거예요,
겨자채에 들어가는 거는.

00:01:19.769 --> 00:01:23.244
한 스푼 정도 주면
물이 따뜻해지면 할 거고

00:01:23.412 --> 00:01:25.630
나머지 고기는
편육으로 삶을 거고요.

00:01:25.787 --> 00:01:28.006
달걀은 지단 붙여서 올릴 겁니다.

00:01:28.232 --> 00:01:30.373
그리고 지금 이제 잣이.

00:01:30.504 --> 00:01:34.148
젓은 대부분 통으로
젓을 올릴 때는

00:01:34.349 --> 00:01:36.271
항상 A4 용지가 나와 있어요.

00:01:36.381 --> 00:01:39.553
그거는 뭐냐면 다질 때는
넣어주지지만

00:01:39.954 --> 00:01:42.057
통으로 들어갈 때는
A4 용지가 없어요.

00:01:42.167 --> 00:01:44.915
그래서 여러분이 혹시라도
A4 용지가 있다 그럴 때는

00:01:45.136 --> 00:01:47.169
이게 젓이
어딘가는 다지는 게 있구나

00:01:47.288 --> 00:01:48.397
이렇게 보시면 돼요.

00:01:48.527 --> 00:01:51.060
그래서 오늘 여기에는
통으로 올리기 때문에

00:01:51.222 --> 00:01:52.864
A4 용지 같은 건 없습니다.

00:01:52.984 --> 00:01:56.195
그래서 이 젓도
고칼 떼서 올릴 거

00:01:56.365 --> 00:02:00.132
어디 없어지지 않게
보이는 데 놔두시고요.

00:02:00.268 --> 00:02:02.812
지금 편육은 삶을 겁니다.

00:02:02.959 --> 00:02:07.316
편육 삶을 동안에 물이 따뜻해지면
겨자를 깔 건데

00:02:07.430 --> 00:02:10.705
아직 물이 조금
덜 저기하고 있네요.

00:02:10.869 --> 00:02:12.191
그래서 이때 준비해 놓고

00:02:12.439 --> 00:02:15.062
오늘 밤은
시험장에서 이렇게

00:02:15.193 --> 00:02:16.518
껍질 깐 걸 줍니다.

00:02:16.627 --> 00:02:20.396
그래서 오늘 밤 물
따뜻하게 올려놓고

00:02:20.551 --> 00:02:22.530

아직 물이 끓지 않기 때문에

00:02:22.769 --> 00:02:26.709
 밤부터 썰어서
 물에다 담글 겁니다.

00:02:26.850 --> 00:02:30.326
 그래서 오늘 밤은
 자기 모양대로 다 편 썰 거고

00:02:30.565 --> 00:02:34.083
 나머지 다 채소는
 길이가 4cm고요.

00:02:34.204 --> 00:02:36.929
 옆에 폭이 1cm,
 두께는 0.3cm라고 그랬습니다.

00:02:37.087 --> 00:02:41.644
 양배추 같은 경우는
 자기 앞 자체를 사용하시면 되고요.

00:02:41.834 --> 00:02:44.800
 나머지는 0.3으로
 맞춰주시면 됩니다.

00:02:45.002 --> 00:02:48.226
 그래서 지금 제가
 밤을 먼저 이렇게 편썰기해 볼게요.

00:02:54.343 --> 00:02:57.688
 밤은 편썰어서
 물에다 담궈주는 거는

00:02:57.927 --> 00:03:00.617
 밤에 있는 전분을 빼기 위한 겁니다.

00:03:00.829 --> 00:03:02.938
 과정 꼭 해 주시기 바라요.

00:03:11.881 --> 00:03:13.948
 물이 따뜻해졌네요.

00:03:14.150 --> 00:03:16.282
 따끈해지면 겨자 갈게요.

00:03:16.458 --> 00:03:19.208
 겨자는 너무 질어지지 않게

00:03:19.256 --> 00:03:22.258
 자기 주어진 양에서
 이렇게 약간 되직하게.

00:03:31.072 --> 00:03:33.528
 올려놓으시면 됩니다.

00:03:41.220 --> 00:03:44.581
 잠깐 올려놨다가
 좀 너무 끓으면

00:03:44.716 --> 00:03:47.161
 애가 익어버리면 겨자가 쓰거든요.

00:03:47.319 --> 00:03:52.095
 끓을 때 우리가 고기는 육수,
 국물을 먹지 않을 거

00:03:52.095 --> 00:03:54.599

고기만 먹을 것 같으면
편육이잖아요.

00:03:54.772 --> 00:03:56.789
이거를 끓는 물에 넣어줍니다.

00:03:57.045 --> 00:04:00.539
넣어주고 다시 잠깐만
이렇게 올려놓을게요.

00:04:00.964 --> 00:04:04.992
그리고 나머지 재료 썰기 전에
더덕을 손질해서

00:04:05.237 --> 00:04:09.452
우리가 더덕생채 때처럼
소금물에다가 담궈놓을게요.

00:04:09.659 --> 00:04:12.508
더덕의 숫자는
더덕 크기에 따라서

00:04:12.708 --> 00:04:16.069
우리가 보통 오늘
더덕은 5cm로 잘라서

00:04:16.189 --> 00:04:18.035
8개를 제시하시오 그랬거든요.

00:04:18.197 --> 00:04:20.269
대신에 이렇게
통으로 하지는 않잖아요.

00:04:20.551 --> 00:04:24.412
대부분 다 반을 갈라서
길이가 10cm 이상 나오고

00:04:24.582 --> 00:04:26.306
충분히 8개가 나올 것 같으면

00:04:26.548 --> 00:04:29.453
개수를 3개를 줄 수도 있고
4개를 줄 수도 있고

00:04:29.600 --> 00:04:31.483
5개를 줄 수도 있는데
저 같은 경우는

00:04:31.651 --> 00:04:35.975
더덕이 워낙 크기 때문에
2개 가지고도 충분히 8개가

00:04:36.143 --> 00:04:39.106
5cm에서 8개가 나와서
저는 2개만 사용할게요.

00:04:39.333 --> 00:04:41.357
그대신에 여러분이
이 끝에 부분

00:04:41.602 --> 00:04:47.054
이렇게 껍질
살살살살 벗겨서 돌려서 해 주시고

00:04:47.303 --> 00:04:50.287
여기에서 지금
10cm가 넘을 것 같으면

00:04:50.440 --> 00:04:53.198
끝에 가는 데까지
굳이 할 필요가 없어요.

00:04:53.568 --> 00:04:55.991
그런 부분은 살살살
끝에는 잘못하다가

00:04:56.251 --> 00:04:59.505
가는 데도 이렇게 하다가
이거는 손을 다칠 수가 있어서

00:04:59.833 --> 00:05:02.760
그 부분을 좀 끊어내든지
아니면 길이가 길면

00:05:02.923 --> 00:05:04.300
이렇게 잘라버리세요.

00:05:18.347 --> 00:05:21.095
그래서 너무 오래 있으면
익어버리니까

00:05:21.230 --> 00:05:22.804
이렇게 잠깐 꺼내놓을게요.

00:05:22.992 --> 00:05:26.294
그리고 반을 갈라서

00:05:34.418 --> 00:05:38.475
살짝 균열만 가게 또 여기서

00:05:38.631 --> 00:05:41.354
세게 두드리면
나중에 이게 깨질 수가 있어서

00:05:41.489 --> 00:05:43.645
살짝만 균열이 가게끔

00:05:43.797 --> 00:05:46.768
지금은 소금물에 저릴 때는
균열이 가는 거고요.

00:05:47.021 --> 00:05:50.531
충분히 잘 절여졌을 때는
부드럽게 밀어줄 거예요.

00:06:12.613 --> 00:06:16.730
역시 소금에다가 이렇게

00:06:38.228 --> 00:06:40.183
그리고 이제

00:06:40.818 --> 00:06:44.234
이렇게 물을 하나 준비하셔서

00:06:44.565 --> 00:06:46.865
이제 썰어서 물에
담궈놓을 겁니다.

00:06:47.088 --> 00:06:50.110
이거는 양배추인데
이렇게 운이 좋으면

00:06:50.277 --> 00:06:52.107
웁사귀를 받을 수 있겠죠.

00:06:52.264 --> 00:06:54.717

그러면 이렇게
앞을 받으면 4cm로,

00:06:54.864 --> 00:06:57.066
길이가 4cm라고 했잖아요.

00:06:57.297 --> 00:06:59.535
4cm고 폭이
1cm라고 그랬어요.

00:06:59.893 --> 00:07:01.987
폭을 맞춰서 썰어주는데

00:07:02.219 --> 00:07:04.346
제가 조금 이따가
혹시라도 여러분이

00:07:04.587 --> 00:07:07.649
안 좋은 거 받았을 때를 생각해서
하는 방법 보여드릴 겁니다.

00:07:07.676 --> 00:07:10.205
그래서 1cm, 1cm.

00:07:16.529 --> 00:07:18.170
차가운 물이고요.

00:07:22.809 --> 00:07:24.816
혹시 이렇게 이런 부분 받으면

00:07:25.048 --> 00:07:28.072
여러분이 두꺼운 줄기 부분을
이렇게 저며내주세요.

00:07:28.344 --> 00:07:31.741
이렇게 저미셔서
이렇게 양쪽에 잘라서

00:07:31.954 --> 00:07:34.481
4cm 맞춰주고
길이 4cm 맞춰주고

00:07:34.639 --> 00:07:36.925
폭은 썰어줘서 같이 얇게해 주고

00:07:37.287 --> 00:07:40.806
또 어느 부분은
또 여러분이 양배추를 보면

00:07:40.958 --> 00:07:43.301
또 위에 이렇게
우들우들하게 접히는 부분

00:07:43.473 --> 00:07:44.770
받는 사람도 있어요.

00:07:45.002 --> 00:07:47.112
그런데 그 부분도
감안해 주니까

00:07:47.270 --> 00:07:50.033
여러분이 만약에
이렇게 겹쳐져서

00:07:50.252 --> 00:07:51.882
센티미터가 잘
안 나올 것 같아도

00:07:52.120 --> 00:07:54.107
이 부분을 그냥 이렇게
4cm로 맞추세요.

00:07:54.242 --> 00:07:58.116
길이를 이렇게 4cm로 맞춰주고
이대로 썰어주세요.

00:07:58.318 --> 00:08:00.393
그냥 이대로 1cm, 1cm.

00:08:00.639 --> 00:08:03.274
그래도 다 양배추는
감안을 하는 거니까

00:08:03.522 --> 00:08:05.529
여러분이
나는 이런 거 받아서 어떡해

00:08:05.665 --> 00:08:07.524
그런 거 걱정 안 하셔도 됩니다.

00:08:15.501 --> 00:08:19.544
해 주시고 당근도
4cm로 맞춰어요.

00:08:19.794 --> 00:08:22.905
4cm로 길이는 잘 맞춰주시고요.

00:08:23.078 --> 00:08:25.981
그 다음에 여러분이
이제 폭을 썰어주는데

00:08:27.157 --> 00:08:30.533
어느 사람들은 이렇게 해서
옆에서 이렇게 하나씩 썰어서

00:08:30.827 --> 00:08:34.492
이거를 일일이 맞추면
센티미터가 다 달라요.

00:08:34.704 --> 00:08:36.339
그래서 그렇게 하지 마시고

00:08:36.599 --> 00:08:41.553
일단 길이 4cm가 맞춰졌으면
옆으로 1cm 폭을 맞추세요.

00:08:41.962 --> 00:08:46.764
옆에서 1cm 이렇게.
네모를 항상 만드세요.

00:08:46.994 --> 00:08:48.336
이런 식으로 이렇게.

00:08:48.504 --> 00:08:50.701
네모를 만들.
이게 골패모양이거든요.

00:08:50.819 --> 00:08:54.969
만드셔서 썰어줘야
빠르고 똑같은 크기로 썰 수 있어요.

00:08:55.159 --> 00:08:56.921
당근은 조금 얇게 써세요.

00:08:57.026 --> 00:08:59.151
단단한 채소기 때문에.

13_겨자채, 더덕구이

00:09:02.141 --> 00:09:03.930
또 물에도 담궈주고

00:09:04.087 --> 00:09:07.614
다시 한 번 또 이렇게 해서
1cm 맞춰주고요.

00:09:10.359 --> 00:09:14.025
앞에 이렇게 딱 맞춰주고 나서
이 부분.

00:09:25.504 --> 00:09:27.888
그리고 오이도 마찬가지로입니다.

00:09:28.063 --> 00:09:31.525
이렇게 썰어서 4cm, 4cm.

00:09:38.053 --> 00:09:40.713
지금 이런 조선오이
여기 끝까지 이렇게

00:09:40.845 --> 00:09:44.402
씨가 많이 있어서
일면을 이렇게 잘랐을 때

00:09:44.429 --> 00:09:47.099
여러분이 이렇게
이런 식으로 해 주는데

00:09:47.323 --> 00:09:50.743
이 씨부분은 잘라내는 겁니다.
씨 있는 쪽은 이렇게.

00:09:50.976 --> 00:09:57.069
그런데 혹시라도 씨 있는 부분이
너무 1cm 보다 더 가까이 와 있다

00:09:57.213 --> 00:10:00.246
그러면 이거는
이렇게 써셔도 되고

00:10:00.486 --> 00:10:02.730
이 부분을 이렇게
1cm로 맞추셔서

00:10:02.854 --> 00:10:05.283
아까 당근 써는 것처럼 이렇게.

00:10:05.481 --> 00:10:10.237
이렇게 맞추셔서 그냥 이것을
이 면을 이렇게 쓰시면 됩니다.

00:10:20.856 --> 00:10:22.831
맞추고요. 다시.

00:11:12.867 --> 00:11:14.425
이렇게 해서 차가운 물에.

00:11:14.588 --> 00:11:17.573
배는 이제 우리 배도
똑같은 센티미터로

00:11:17.725 --> 00:11:21.394
썰어주기 위해서
흠 파지 마시고 일자로 썰어주세요.

00:11:21.603 --> 00:11:24.767

13_겨자채, 더덕구이

이렇게 일자로 썰어주고
껍질 제거해 주고요.

00:11:29.478 --> 00:11:33.187
그리고 양 끝 정리해서

00:11:33.555 --> 00:11:35.509
4cm가 되게 해 주시고요.

00:11:35.704 --> 00:11:38.406
그 다음에 이것을
이렇게 잡아줘서

00:11:38.662 --> 00:11:42.303
아까 당근 써는 것처럼
이렇게 만들어줘서

00:11:42.476 --> 00:11:44.610
이 부분이 이렇게
나오게 해 주시면 돼요,

00:11:44.752 --> 00:11:46.217
똑같은 방법으로.

00:11:52.592 --> 00:11:55.272
다시 한 번 할게요.
이쪽에 거.

00:12:09.024 --> 00:12:15.703
갈변현상 조금 방지하기 위해서
설탕물에다가 담갔다 빼셔도 돼요.

00:12:16.831 --> 00:12:20.694
물에다가 설탕
좀 넣으셔서 이렇게.

00:12:23.926 --> 00:12:27.175
나머지 다 채에다가 거를게요.

00:12:48.555 --> 00:12:51.406
섞어주셔서
이렇게 해 주시고요.

00:12:54.479 --> 00:12:58.043
이제 밥도 전분 다 빠졌으니까
건져 놓고요.

00:13:06.192 --> 00:13:09.723
그리고 배도 건져 놓을게요.

00:13:14.206 --> 00:13:15.206
됐습니다.

00:13:17.296 --> 00:13:20.177
고기가 어느 정도
삶아졌을 것 같아요.

00:13:24.764 --> 00:13:27.095
고기는 조금 이따 썰어주고요.

00:13:32.312 --> 00:13:38.123
그 다음에 겨자는 다시 한 번 아까
뜨거운 데다 올려놨는데

00:13:38.383 --> 00:13:43.732
갠 거의 한 2배 정도
설탕을 넣어주시면 돼요.

13_겨자채, 더덕구이

00:13:43.975 --> 00:13:47.016
설탕, 그거의 2배 정도.

00:13:47.920 --> 00:13:52.190
그리고 소금은
그거의 작은 작은 술,

00:13:52.336 --> 00:13:54.102
2분의 1 작은 술 넣어주고요.

00:13:54.410 --> 00:13:57.712
식초는 한 번에 넣으면
겨자 갠 거가 뭉치니까

00:13:57.887 --> 00:13:59.822
조금씩 넣어가면서 풀어주세요.

00:14:22.744 --> 00:14:25.377
이렇게 농도는
좀 주르르 흐를 정도고요.

00:14:25.567 --> 00:14:29.664
여러분이 겨자채에 있는 간장은
겨자색깔을 봐서

00:14:29.802 --> 00:14:33.228
사용하고 싶으면 사용하고
너무 노라면 넣어줄 수도 있고요.

00:14:33.359 --> 00:14:36.447
약간 어둡게 나오면
간장 굳이 안 넣으셔도 괜찮아요.

00:14:36.593 --> 00:14:40.623
상황에 따라서 넣어줄 수도 있고요.
예쁜 갈색이죠.

00:14:40.747 --> 00:14:44.546
이렇게 나오면
이 정도 색깔로 맞춰놓을게요.

00:14:45.734 --> 00:14:48.072
그리고 이제 더덕구이할게요, 더덕.

00:14:49.374 --> 00:14:52.673
아까처럼 깨끗한 면보 하나
바닥에 깔아주고요.

00:15:18.098 --> 00:15:21.504
충분히 이렇게 부드럽게 밀어줘서
자기가 손에 감아도

00:15:21.655 --> 00:15:24.477
감을 정도가 돼야
양념이 잘 스며들어서

00:15:24.576 --> 00:15:27.839
더덕구이가 완성됐을 때
생으로 보이지 않아요.

00:16:04.268 --> 00:16:07.709
완전히 이렇게 부드러운
상태가 되게 해 주셔야 돼요.

00:16:57.190 --> 00:16:59.937
그래서 이렇게 부드럽게 됐습니다.

00:17:20.579 --> 00:17:23.133

그렇게 많이 달라붙지는 않지만
그래도 석쇠 한번

00:17:23.296 --> 00:17:26.195
살짝 식용유로 코팅 한번 할게요.

00:17:50.018 --> 00:17:53.561
유장구이 안 했네요, 그렇지?
빨리 끝내고 싶었나 봐요.

00:17:59.667 --> 00:18:08.540
참기름하고 간장하고
3:1 비율로 넣어주시고

00:18:11.809 --> 00:18:14.240
유장 발라주시고요.

00:18:43.113 --> 00:18:45.678
이제 시험에서 이렇게
5cm를 미리 잘라서

00:18:45.802 --> 00:18:48.238
굽는 사람도 있는데요.
상관은 없어요.

00:18:48.390 --> 00:18:53.086
다 익혀서 5cm로 잘라도 되고
아예 잘라서 구워도 되는데

00:18:53.305 --> 00:18:55.056
잘라서 구우면
잘못하면 이 석쇠에서

00:18:55.165 --> 00:18:56.844
이렇게 뒤집을 때 빠질 수가 있어요.

00:18:57.018 --> 00:19:00.089
그래서 그거는 상관없지만
여러분이 조심하셔야 돼요.

00:19:00.209 --> 00:19:01.345
이 사이가 벌어져 있으면

00:19:01.482 --> 00:19:04.198
이렇게 뒤집다가
바닥으로 떨어지는 경우가 있거든요.

00:19:06.375 --> 00:19:10.929
그래서 이렇게 살짝만 구워졌어요.

00:19:11.161 --> 00:19:14.466
그리고 나서 이제
고추장 양념구이입니다.

00:19:14.706 --> 00:19:17.268
아까 간장하고 참기름 남아있어서

00:19:17.388 --> 00:19:20.356
여기다 고추장
한 스푼 정도 넣어주시고요.

00:19:21.449 --> 00:19:28.056
설탕도 한 스푼 정도 넣어주고요.
여기에 마늘, 파 들어갑니다.

00:19:34.307 --> 00:19:36.083
깨소금.

13_겨자채, 더덕구이

00:19:36.873 --> 00:19:42.387
참기름은 여기 조금 남아있었는데
너무 고추장이 이렇게 되직하면

00:19:42.596 --> 00:19:44.766
참기름 조금 더 넣으셔도 괜찮아요.

00:19:44.940 --> 00:19:48.930
참기름 좀 더 넣어줘서
고추장 양념이 부드럽게 되게.

00:19:52.440 --> 00:19:53.440
이렇게 해서.

00:20:07.024 --> 00:20:11.052
여기에다가 이렇게
자연스럽게 발라주세요, 이렇게.

00:20:15.395 --> 00:20:17.325
앞뒤로 골고루.

00:21:05.896 --> 00:21:07.935
그리고 다시.

00:21:42.338 --> 00:21:47.421
불세기 조절해 가면서
여러분이 높이도 조절하면 돼요.

00:21:47.632 --> 00:21:51.016
불 세게 하고
너무 가까이 하면 탈 수 있거든요.

00:23:31.114 --> 00:23:33.568
끝에 정리해 주고요.

00:23:39.574 --> 00:23:42.226
5cm로 맞춰줍니다.

00:23:46.241 --> 00:23:48.909
다시 5cm로.

00:23:53.018 --> 00:23:54.867
그래서 이제.

00:24:47.038 --> 00:24:50.760
그래서 더덕구이가 완성이 됐습니다.

00:24:51.016 --> 00:24:54.645
그러면 겨자채, 달걀지단.

00:25:00.266 --> 00:25:04.812
달걀은 흰자, 노른자 분리해서
노른자 채 한 번 내릴게요.

00:25:26.498 --> 00:25:30.092
확인하고 뜨끈해질 때
지단 들어갈게요.

00:25:30.337 --> 00:25:33.251
지단은 보통 오늘 4cm이니까

00:25:33.432 --> 00:25:37.829
여러분이 여기서 내릴 때도
약간 4cm에 가깝게 천천히 내리세요,

00:25:37.845 --> 00:25:39.356
천천히 이렇게.

00:25:43.365 --> 00:25:44.934
그리고 약간 도톰하게.

00:25:45.086 --> 00:25:48.994
겨자채에 버무릴 때
지단이 얇으면 부러져요.

00:25:49.130 --> 00:25:50.443
그래서 약간 도톰하게.

00:25:50.663 --> 00:25:53.526
더 이상 늘이지 않고
제가 불 옆에서 안 하고 있어요.

00:25:53.694 --> 00:25:55.448
애가 충분히 달궜져 있기 때문에.

00:25:55.562 --> 00:25:59.592
그리고 흰자는 그 옆에다가 살짝
할 때 천천히 하세요.

00:25:59.768 --> 00:26:01.811
애는 혼자 막 퍼지죠.
이렇게 해서.

00:26:01.811 --> 00:26:06.345
애도 살짝 도톰하게 부치려고.
살짝만 천천히 내린 거예요.

00:26:06.561 --> 00:26:10.997
그래서 더 이상
옆으로 퍼지지 않게

00:26:11.139 --> 00:26:14.464
이렇게 준비가 돼서
살짝 불 옆으로 갈게요.

00:26:20.451 --> 00:26:25.024
무침 종류는 준비가 되면
하나가 완성이 되면

00:26:25.132 --> 00:26:26.854
마지막에 무쳐놓는 게 좋아요.

00:26:27.012 --> 00:26:30.496
왜 그러냐면 우리 탕평채 같은 경우도
초간장에 양념 간장

00:26:30.609 --> 00:26:32.612
간이 돼 있기 때문에
물이 묻혀 놓으면

00:26:32.764 --> 00:26:36.267
물 생기고 부피감이 줄어드는데
겨자채도 마찬가지예요.

00:26:36.381 --> 00:26:39.079
또 겨자소스에 이미
소금 같은 게 들어 있어서

00:26:39.204 --> 00:26:41.880
물혀 놓으면
부피감이 적어져서

00:26:42.105 --> 00:26:46.823
제가 나가기 직전에 할 건데.
지단은 조금 이따가 부쳐놔다가

13_겨자채, 더덕구이

00:26:46.982 --> 00:26:48.703
지금 썰어도 되는데
아까 제가 지단

00:26:48.849 --> 00:26:52.325
지금 붙여서 조금 뜨거우면
사실 지단이 옆에

00:26:52.634 --> 00:26:54.319
거칠거칠하기는 해요.

00:26:55.123 --> 00:26:56.390
그래서 다시.

00:26:59.767 --> 00:27:01.169
지단이 뜨거울 때.

00:27:01.370 --> 00:27:03.962
식어서 썰으면
가장자리가 매끄럽게 썰어지는데

00:27:04.265 --> 00:27:06.738
뜨거울 때 썰으면
조금 거칠거려서

00:27:06.977 --> 00:27:10.741
조금 전에 해 봤으면
더 좋았을 것 같아요.

00:27:14.019 --> 00:27:16.339
흰자 살짝 건드려보세요.

00:27:16.529 --> 00:27:18.610
내가 애를
뒤집을 수 있을지 없을지.

00:27:18.839 --> 00:27:22.778
흰자는 힘이 없어서
살짝 만져주고 뒤에서 받쳐줘야 돼요.

00:27:31.693 --> 00:27:39.719
그리고 고기도 1cm로 맞춰줘서
많이 줄어들었네요, 고기가.

00:27:45.260 --> 00:27:47.401
옆으로 이렇게.

00:29:04.068 --> 00:29:07.395
여기에다가 이제
아까 만들어 놓은 거

00:29:07.901 --> 00:29:11.906
겨자소스 살짝 넣어볼게요.

00:29:28.247 --> 00:29:31.723
골고루 잘 버무려지면
지단 넣을게요.

00:29:31.852 --> 00:29:34.884
처음부터 지단을 넣으니까
지단이 잘못하면 부러지더라고요.

00:29:35.069 --> 00:29:38.319
그래서 살살 막판에 이렇게.

00:29:43.229 --> 00:29:45.921
이제 완성접시에다가 담아볼게요.

13_겨자채, 더덕구이

00:30:19.414 --> 00:30:21.197
골고루 살짝.

00:30:50.601 --> 00:30:54.698
이렇게 나머지를
짜 뿌려줄게요.

00:31:04.642 --> 00:31:11.576
그리고 잊지 마시고 겨자 혹시
끝에 고깔이 달렸나 확인하고요.

00:31:11.765 --> 00:31:14.690
그거 제거하셔서
이렇게 올려주시면 됩니다.

00:31:18.175 --> 00:31:23.352
이렇게 해서 겨자채하고
더덕구이 끝났습니다.

00:31:23.551 --> 00:31:24.778
여러분 수고하셨습니다.

99:59:59.999 --> 99:59:59.999