WEBVTT

00:00:39.643 --> 00:00:40.921
안녕하세요?

00:00:41.021 --> 00:00:43.595
이번 시간에는 잡채하고
더덕생채입니다.

00:00:43.695 --> 00:00:47.900
잡채가 우리가 35분이거든요.
시간 초과가 많이 나오는 메뉴입니다.

00:00:48.000 --> 00:00:50.984
왜냐하면 잡채의 재료가
한 10가지가 돼요.

00:00:51.084 --> 00:00:54.135
그래서 시험장에서 보면
못 내는 사람이 많더라고요.

00:00:54.235 --> 00:00:56.888
그래서 오늘 잡채, 더덕생채거든요.

00:00:56.988 --> 00:01:02.788
그런데 더덕생채가 예전에는 15분이었는데,
2, 3년 전부터 20분으로 됐습니다.

00:01:02.888 --> 00:01:05.980
그래서 35분, 20분, 55분 간입니다.

00:01:06.080 --> 00:01:10.517
여러분이 지금 보면 우리가
빠른 시간 내에 빨리 하기 위해서

00:01:10.617 --> 00:01:14.187
당면을 좀 물에 불려요.
당면을 물에 불려주는데,

00:01:14.287 --> 00:01:18.868
이렇게 길게 되어 있잖아요? 길게 되어
있으니까 얘가 어디 담을 때가 없으니까

00:01:18.968 --> 00:01:23.980
여러분이 가위 같은 거로 이렇게
잘라서 물에 담가 놓으셔도 돼요.

00:01:24.080 --> 00:01:30.340
살짝 이렇게 잘라서 여기에
담가 놓겠습니다, 한쪽에.

00:01:30.440 --> 00:01:34.922
잘 안 잘라져서 제가
다시 한 번 자를게요.

00:01:35.694 --> 00:01:41.330
잘라서 준비해 놓고, 목이는 간혹
불린 목이도 줄 수 있어요.

00:01:41.430 --> 00:01:46.977
여러분이 안 불려졌으면 빨리
냄비에 물을 켜서 불려주시고요.

00:01:47.077 --> 00:01:49.404
정리하는 거예요.
빨리 빨리 깨끗하게.

00:01:49.504 --> 00:01:54.709

그리고 고기는 핏물 빠지게
키친타월에 올려 주시고요.

00:01:54.809 --> 00:02:00.153
도라지는 통도라지 줄 경우도 있고 간혹
가끔 잘라진 거를 줄 수도 있어요.

00:02:00.253 --> 00:02:03.190
그래서 여러분이 통도라지
주면 그대로 채치는 거고,

00:02:03.290 --> 00:02:06.827
그리고 대부분 다 껍질 있는 상태로
주니까 여러분이 껍질 벗겨서

00:02:06.927 --> 00:02:08.472
깨끗이 준비하고요.

00:02:08.572 --> 00:02:10.886
달걀은 깨지지 않게 한쪽에 놓을 겁니다.

00:02:10.986 --> 00:02:15.994
그리고 지금 여러분이 숙주, 숙주는
항상 우리가 머리꼬리 떼요.

00:02:16.094 --> 00:02:20.000
항상 떼는 게 아니라 탕평채에서도
머리꼬리 떼고, 잡채에서도 떼고요.

00:02:20.100 --> 00:02:24.828
우리가 숙주 들어가는 곳이
지금 여기 잡채에도 들어가고,

00:02:24.928 --> 00:02:28.955
청포묵, 탕평채에도 들어가고
또 만두에 들어가는데,

00:02:29.055 --> 00:02:32.803
여러분 세 군데 있는 거 다 그냥
머리꼬리 뗀다고 생각하시면 돼요.

00:02:32.903 --> 00:02:35.404
그래서 이렇게 다 준비가 됐습니다.

00:02:35.504 --> 00:02:41.443
한쪽에 놔 주고요. 더덕은 제가
이제 2개는 까서 준비했는데,

00:02:41.543 --> 00:02:43.978
시험장에서는 대부분
다 까지 않은 거 줘요.

00:02:44.078 --> 00:02:49.134
그러면 여러분이 깨끗이 씻어서 이따 제가
더덕 껍질 벗기는 거 보여드릴게요.

00:02:49.234 --> 00:02:51.304
일단 여기에 준비해 놓으시고요.

00:02:51.404 --> 00:03:02.670
이제 자기가 이 물이 끓으면,
숙주 끓는 물에 목이 버섯 불려 놓고요.

00:03:02.770 --> 00:03:08.377
그냥 여기에 바로 숙주 삶을 준비 하세요.
물을 좀 더 부어서.

00:03:11.131 --> 00:03:16.605

많이 부을 필요 없죠? 그리고 나서
여러분 이제 숙주는 머리꼬리 떼서,

00:03:16.705 --> 00:03:21.958
이런 거 머리 이런 꼬리
떼서 또 삶아줍니다.

00:03:25.323 --> 00:03:27.891
이렇게 해서.

00:03:32.477 --> 00:03:36.464
숙주 삶을 때는 소금 약간 넣어주시고요.

00:03:41.820 --> 00:03:45.635
파, 마늘 이렇게 해서 준비해 놓고요.

00:03:50.206 --> 00:03:51.711
다 익힌 재료입니다.

00:03:51.811 --> 00:03:57.825
그러면 이때 이제 여러분이
당근이나 양파 썰기 전에

00:03:57.925 --> 00:04:03.541
오이를 썰어서 절여 주면 나머지
재료 쓰는 동안에 얘가 절여지니까

00:04:03.641 --> 00:04:07.074
오이 깨끗이 씻어서 들어가는 거가
돌려깎기예요.

00:04:07.174 --> 00:04:11.633
우리가 지금 살살살 오이,
잡채에서 길이는 6cm입니다.

00:04:11.733 --> 00:04:18.113
6cm 정도로 맞추셔서 칼을 살살
움직여 가면서 양쪽 팔 어디에

00:04:18.213 --> 00:04:20.988
힘을 너무 많이 주면
잘못하면 손이 다쳐요.

00:04:21.088 --> 00:04:24.664
손 다치니까 이렇게 살살살
칼을 움직여 주는 거는,

00:04:24.764 --> 00:04:28.016
두께를 일정하게 만들려고 그래요.
두께를 일정하게.

00:04:28.116 --> 00:04:31.589
그래서 시험장이니까 우리가
막 빨리 빨리 해야 돼요.

00:04:31.689 --> 00:04:35.068
일단은 만들어내야 하니까
그냥 한 번만 하세요.

00:04:35.168 --> 00:04:42.479
다 사용하지 말고, 한 번만 껍질
벗겨서 채 쳐서 절여주시면 돼요.

00:05:10.796 --> 00:05:16.434
소금 넣어서, 물 좀 뿌려서.

00:05:21.640 --> 00:05:24.494
절여 주시고.

00:05:29.100 --> 00:05:33.794
그다음에 도라지도 6cm로
잘라줘요, 6cm로.

00:05:33.894 --> 00:05:40.746
껍질 벗기셔서 여러분은, 저는
벗긴 거 사용하고 있으니까.

00:05:50.610 --> 00:05:53.493
다시.

00:06:06.750 --> 00:06:13.527
하는 동안에 또 다시
숙주가 다 삶아졌나요?

00:06:33.283 --> 00:06:38.580
숙주에 나중에 소금, 찬기름 살짝
밑간 해 놓으셔도 괜찮아요.

00:06:38.680 --> 00:06:42.078
소금 살짝 넣어주고, 바쁘면
안 하셔도 상관 없지만,

00:06:42.178 --> 00:06:46.475
이렇게 살짝 소금, 참기름.

00:06:50.455 --> 00:06:57.942
아까 도라지 저며 놓은 거
이제 곱게 채 칠게요.

00:07:29.809 --> 00:07:31.291
이렇게 해서.

00:07:31.391 --> 00:07:37.747
지금 금세 오이가 워낙 가늘게
채를 쳐서 금방 절여 졌고요.

00:07:37.847 --> 00:07:41.607
여러분이 시험장에서 막 늘어 놓고
할 만한 공간이 좀 좁아요.

00:07:41.707 --> 00:07:49.817
그래서 바로 바로 절여지면 이렇게
다시 면보에서 꺼내주시고.

00:07:49.917 --> 00:07:58.245
그다음에 아까 썰은 거, 도라지
소금물에 쓴맛 제거합니다.

00:08:10.227 --> 00:08:16.231
당근, 6cm로 맞춰주셔서.

00:08:34.718 --> 00:08:38.340
얘도 곱게.

00:09:22.594 --> 00:09:30.952
양파는 주어진 길이가 그냥 6cm로 맞출 수
없으면 그 길이 그대로 사용하시고요.

00:09:31.052 --> 00:09:34.945
여하튼 뿌리 쪽은 잘라줘야
얘가 가닥가닥 떨어지잖아요?

00:09:35.045 --> 00:09:37.328
그래서 어쩔 수 없습니다.
길이가 짧아도.

00:09:37.428 --> 00:09:40.562
그리고 나서 이렇게 썰어주면
여기 면적이 넓은 게 나오니까,

00:09:40.662 --> 00:09:48.119
칼을 약간 사선으로 넣어서 그 밑에 부분도
채로 나올 수 있게 쳐 주시면 돼요.

00:09:57.669 --> 00:10:01.709
표고입니다, 표고.

00:10:03.765 --> 00:10:15.955
표고도 너무 두꺼우면 한번
기둥 떼어내고, 포 뜰게요.

00:10:35.663 --> 00:10:39.581
그리고 소고기.

00:11:25.618 --> 00:11:27.369
정리해주고요.

00:11:27.469 --> 00:11:38.879
도라지가 다, 쓴맛을 소금물에서 뺏습니다.

00:11:47.208 --> 00:11:55.447
여러분이 뭐 할 거냐면 더덕을 좀 두드려서
쓴맛을 소금물에 절이는 과정을 하겠습니다.

00:11:55.547 --> 00:11:59.294
그래서 여러분이 이제 이거는.

00:12:05.477 --> 00:12:09.357
더덕을 주면 이렇게 해서
껍질을 이쪽으로 돌려서.

00:12:09.457 --> 00:12:14.854
사실은 이제 집에서 같은 경우는,
여러분 가정에서는 살짝 석쇠에 구워주면

00:12:14.954 --> 00:12:19.760
껍질이 잘 벗겨지고 진이 안 묻지만
시험장에서는 그럴 게 없거든요.

00:12:19.860 --> 00:12:23.666
그래서 이렇게 잡아 땡겨가면서
이렇게 껍질을 벗겨줘야

00:12:23.766 --> 00:12:28.745
단면이 거칠거칠하지 않고 매끄럽거든요.
이렇게 해서 벗겨주시면 되고요.

00:12:28.845 --> 00:12:34.632
더덕의 숫자는 너무 더덕의 양이 적으면
숫자를 하나 더 줄 수도 있고,

00:12:34.732 --> 00:12:39.070
크면 2개 줄 수도 있어요. 그거는
여러분이 준대로 다 사용하시면 돼요.

00:12:39.170 --> 00:12:44.539
저는 더덕이 커서 2개만 할게요.
2개 정도 잘라서 이거를

00:12:44.639 --> 00:12:48.281
오늘 더덕생채기 때문에 나중에
가늘게 찢어야 돼요.

00:12:48.381 --> 00:12:51.527

제 것처럼 이렇게 예쁘면
2번만 잘라도 되지만

00:12:51.627 --> 00:12:58.024
큰 거 줄 때는 3번 저며도 괜찮아요.
저는 이거를 2번만 이렇게 저밀게요.

00:12:58.124 --> 00:13:04.635
그래서 지금 더덕 이거를 균열이 가게,
지금 더덕이 굉장히 이렇게 신선한 거는

00:13:04.735 --> 00:13:08.133
잘못 두드리면 다 부스러지면 이따
길이가 안 나올 수가 있어요.

00:13:08.233 --> 00:13:14.671
그래서 살짝만 균열이 가게, 살짝
두드리면 이렇게 살짝 균열이 갑니다.

00:13:14.771 --> 00:13:17.605
이 정도만.

00:13:30.124 --> 00:13:33.571
해 놓고요.
이제 여러분이.

00:13:52.148 --> 00:13:55.611
이게 좀 잘 절여져야 찢기가 편해요.

00:13:55.711 --> 00:14:00.143
그렇지 않으면 이게 소금물에 안 절여지면
나중에 찢을 때 뚝뚝 부러져요.

00:14:00.243 --> 00:14:03.041
길이가 안 나오고.

00:14:03.141 --> 00:14:06.855
이렇게 해서 준비가 됐습니다.

00:14:11.879 --> 00:14:15.164
아까 불려 놓은 목이.

00:14:18.127 --> 00:14:22.238
목이는 찢어주시면 돼요.

00:14:26.608 --> 00:14:30.931
목이가 물기를 머금은 채로
그냥 하면 기름에 볶을 때 튀니까

00:14:30.958 --> 00:14:36.242
여러분이 물기를 좀 제거해주셔서
가늘게 찢으면 돼요.

00:14:38.182 --> 00:14:41.189
그래서 이렇게 가늘게.

00:14:54.818 --> 00:14:59.510
표고, 소고기입니다.
3개를 동시에 같이 놓으세요.

00:14:59.610 --> 00:15:03.585
나머지 깨끗한 데에 양념을 같이
해버리면 여기에 번지니까.

00:15:03.685 --> 00:15:07.255
그래서 지금 여러분이 필요할 때
파, 마늘 다지시면 돼요.

00:15:07.355 --> 00:15:09.366
꼭 파, 마늘을 제일 먼저
다져라 이런 거는 없어요.

00:15:09.466 --> 00:15:12.414
내가 뭔가 준비하고 필요할 때
파, 마늘 다지셔도 됩니다.

00:15:12.514 --> 00:15:15.259
그런데 저는 여기서
파, 마늘 제가 다져놨습니다.

00:15:15.359 --> 00:15:17.928
그래서 동시에 여기 불고기 양념이에요.

00:15:18.028 --> 00:15:19.485
그래서 간장 넣어주고요.

00:15:19.585 --> 00:15:20.670
간장 넣어주고요.

00:15:20.770 --> 00:15:22.636
간장 넣어주고, 세 가지,

00:15:22.736 --> 00:15:26.135
그리고 설탕은 고기에만 넣어도 되고
자기가 버섯에 좀 넣고 싶으면,

00:15:26.235 --> 00:15:27.908
넣으셔도 상관 없고요.

00:15:28.008 --> 00:15:35.133
그리고 여기에 다져 놓은
마늘, 파 이렇게.

00:15:35.233 --> 00:15:38.734
후추 넣어주고요.

00:15:38.834 --> 00:15:41.669
깨소금 넣어주고.

00:15:41.769 --> 00:15:45.091
버섯에는 보통 간장, 설탕,
참기름만 넣으시고요.

00:15:45.191 --> 00:15:49.613
보통 고기 같이 들어갈 때는 고기에
파, 마늘이 다 들어가니까

00:15:49.713 --> 00:15:54.134
굳이 다 따로 따로 안 넣으셔도 괜찮아요.

00:16:00.935 --> 00:16:03.894
해주고 이제 이렇게 준비가 됐고.

00:16:03.994 --> 00:16:06.891
이제 달걀 지단.

00:16:06.991 --> 00:16:11.002
흰자, 노른자 분리하셔서.

00:16:42.482 --> 00:16:48.204
이 잡채에서는 여러분이 지금 얘를
흰자를 거르고 노른자를 거르고

00:16:48.304 --> 00:16:50.662
이럴 시간이 없어요.
빨리 빨리 해주셔야 돼요.

00:16:50.762 --> 00:16:55.351
그래서 소금 약간 넣어주고요.

00:16:56.347 --> 00:16:59.845
다시 얘도 넣어주고.

00:17:04.089 --> 00:17:08.840
이제 깨끗한 순서로 볶을게요.

00:17:33.080 --> 00:17:37.360
그래서 노른자 부쳐주고요.

00:17:39.117 --> 00:17:43.628
다 부칠 필요 없습니다.
올릴 것만 해주시면 되지.

00:17:43.728 --> 00:17:47.329
다 부쳐서 여러분이 너무 넓으면
또 뒤집기도 힘들잖아요.

00:17:47.429 --> 00:17:52.140
자기가 필요한 만큼만.
흰자 많이 남겼어요.

00:18:42.021 --> 00:18:49.644
이제 불을 세게 켜 주시고요.
깨끗한 순서 제가 도라지 볶을게요.

00:18:53.166 --> 00:18:59.024
소금에 절였기 때문에 별도로
간은 하지 않아요.

00:19:40.950 --> 00:19:44.239
센 불에서 볶다가 나옵니다.

00:19:44.339 --> 00:19:51.910
오래 볶으면 노래지니까 살짝 펼쳐 놔요.
파란 기가 누레지지 않게.

00:19:52.010 --> 00:19:58.420
그리고 양파, 소금 약간 넣어줄게요.

00:20:40.782 --> 00:20:48.202
아까 숙주는 삶아 놓은 거니까
볶지 않고요, 당근.

00:20:50.676 --> 00:20:57.337
당근에도 소금 약간 넣어줄게요, 소금.

00:21:29.953 --> 00:21:32.620
그다음에 식용유 또 넣어주고요.

00:21:32.720 --> 00:21:38.921
이때 버섯은 같이 볶아도 괜찮아요.
여러분이 이거는.

00:21:51.564 --> 00:21:54.986
가장 신경 써서 볶아야
할 거가 소고기예요.

00:21:55.086 --> 00:21:59.674
소고기는, 버섯 같은 경우는
마른 거를 뜨거운 물로 다 불렸기 때문에

00:21:59.774 --> 00:22:03.682
다 익은 거예요. 그래서 양념만
어우러지라고 살짝 볶아주는 거고.

00:22:03.782 --> 00:22:12.522
고기는 생이니까 충분히 잘 여러분이
신경 써서 볶아주셔야 합니다.

00:22:32.262 --> 00:22:39.455
그리고 여러분이 바로 당면 삶을
물을 올려 놓는 거예요, 당면.

00:22:41.819 --> 00:22:45.052
올려 놓고요.
준비해 놓고.

00:22:45.152 --> 00:22:48.518
더덕 지질 거예요, 더덕.

00:22:48.618 --> 00:22:52.134
깨끗한 면보를 하나 깔으세요.
도마 위에.

00:22:52.234 --> 00:22:56.969
아까 소금물에 절여졌기 때문에
안에 있는 물을 좀 빼줘야 돼요.

00:22:57.069 --> 00:23:00.349
그래야 나중에 더덕은 식초가 들어가거든요.

00:23:00.449 --> 00:23:07.240
더덕에 물기가 많으면 식초까지 같이
들어가면서 양념이 흘러 버려요.

00:23:07.340 --> 00:23:09.830
그래서 여러분이 이렇게.

00:23:14.587 --> 00:23:17.295
더덕구이하고 여기까지는 비슷한데요.

00:23:17.395 --> 00:23:20.746
여기 이게 부드럽게 돼야 찢기가 편해요.
이게 쭉쭉 잘 찢어지거든요.

00:23:20.846 --> 00:23:25.054
그래서 여러분이 부드럽게.

00:23:45.050 --> 00:23:48.368
해주시고 다시.

00:24:25.788 --> 00:24:29.256
해주시고 이제.

00:24:38.656 --> 00:24:43.455
그냥 이렇게 손으로 찢어도 돼요.
손으로 찢는데 손으로 찢으면

00:24:43.555 --> 00:24:48.277
가늘게 안 찢어지고 시간이 좀 많이
걸려서 여러분이 혹시 시험장에

00:24:48.377 --> 00:24:53.089
이렇게 이쑤시개를 몇개 갖고 가셔서
이렇게 갈라 놓으면 찢기가 편해져요.

00:24:53.189 --> 00:24:58.557
5cm로 자르지 마시고 6cm로 자르지
말고 그냥 긴 상태로 이렇게,

00:24:58.657 --> 00:25:03.568
균열을 시켜 놓으면 나중에 얘가

찢을 때 어디서 잘라질지 몰라요.

00:25:03.668 --> 00:25:05.715
그래서 이렇게 찢기가 편해져요.

00:25:05.815 --> 00:25:11.457
그래서 여러분이 이쑤시개 1, 2개
갖고 가셔서 이렇게 찢으시면 됩니다.

00:25:11.557 --> 00:25:16.780
지금 물이 끓으니까 당면 삶을게요.

00:25:16.880 --> 00:25:21.992
당면은 워낙 조금 줘서 여러분이
전부 다 삶으셔야 돼요.

00:25:22.092 --> 00:25:28.390
잡채에서는 가장 많이 만져보고
먹어 보는 거가 당면이에요.

00:25:28.490 --> 00:25:31.049
여러분, 당면은 충분히
잘 삶아주셔야 돼요.

00:25:31.149 --> 00:25:34.718
그리고 여러분이 잡채를 하다보면
이게 시간이 없었을 거예요.

00:25:34.818 --> 00:25:39.271
그런데 혹시라도 시간적 여유가 있으면
한 가지 다른 메뉴가 끝나면,

00:25:39.371 --> 00:25:41.467
얘를 무쳐주는 게 좋죠.
생채는 물이 생기니까.

00:25:41.567 --> 00:25:44.749
그런데 만약에 잡채하고 나왔을 때는
시간적 여유가 없었을 거예요.

00:25:44.849 --> 00:25:48.237
그럼 바로 당면 삶아지는
동안에 바로 무치세요.

00:25:48.337 --> 00:25:52.772
그래서 무칠 때는 얘를 고춧가루를
좀 고운 거 쓰셔야 돼요.

00:25:52.872 --> 00:25:55.761
그런데 시험장에 그렇게
막 고운 게 없는데 여러분이,

00:25:55.861 --> 00:26:02.487
거기에 있는 고춧가루를 파셔서 속에 꺼
꺼내서 고춧가루 약간 촘촘한 거

00:26:02.587 --> 00:26:08.250
이게 고운 체거든요?
촘촘한 걸로 이렇게 내려 주셔야 돼요.

00:26:22.767 --> 00:26:28.606
내리셔서 고운 고춧가루 사용하세요.

00:26:32.311 --> 00:26:39.353
당면은 충분히 삶아지는 동안에,
여기에 고춧가루 고운 거 넣어주시고요.

00:26:39.453 --> 00:26:42.145

색깔은 조금씩 더 봐가면서 넣을 겁니다.

00:26:42.245 --> 00:26:47.087
소금간 합니다, 소금. 약간 끝에
수저 끝으로 조금만 넣어주시고요.

00:26:47.187 --> 00:26:51.481
그다음에 설탕,
한 작은 술 정도 넣을게요.

00:26:51.581 --> 00:26:53.260
설탕 넣어주시고요.

00:26:53.360 --> 00:26:57.056
그다음에 여기에 파, 마늘 들어가고요.

00:26:58.843 --> 00:27:02.130
파, 마늘 이렇게 넣어줬어요.

00:27:02.230 --> 00:27:06.125
그리고 이제 식초로 넣어가면서 무칠게요.

00:27:06.225 --> 00:27:12.593
식초는 이렇게 제가 현재 한 작은 술 넣었고요.
조금 더 들어갈 수도 있어요.

00:27:23.154 --> 00:27:26.752
고춧가루를 좀 더 넣어 볼게요.

00:27:27.649 --> 00:27:34.968
약간 환타 색보다 조금 진한듯하게
넣으시면 약간 단풍잎 색깔이라 그럴까요?

00:27:35.068 --> 00:27:38.749
그런 색깔 나오면 됩니다.

00:27:47.874 --> 00:27:50.914
식초가 조금 들어가 줘야 이게 촉촉해져요.

00:27:51.014 --> 00:27:56.602
그래서 여러분이 너무 고춧가루만
넣어서 말라 보이지 않게.

00:27:59.902 --> 00:28:06.313
다 됐습니다. 잘 풀어서 이렇게
해서 마지막에 깨 들어갈게요, 깨.

00:28:06.413 --> 00:28:14.806
깨소금 조금 넣습니다.
예쁘게 해서 담을게요.

00:28:14.906 --> 00:28:17.698
이렇게 잘 풀어서 생채처럼 보이게.

00:28:17.798 --> 00:28:22.744
아까 행주에서 면보에서 그렇게 밀어주지
않으면 소금물에 절여졌던 거라

00:28:22.844 --> 00:28:24.900
장아찌처럼 축 늘어지는 경우가 있어요.

00:28:25.000 --> 00:28:28.455
그래서 아까 마른 면보에 제가
한번 밀어서 찢은 겁니다.

00:28:28.555 --> 00:28:30.798
그래야 식초가 들어가면 제 맛이 나거든요.

00:28:30.898 --> 00:28:35.472
그래서 모양을 살짝 이렇게 잡으세요.

00:28:45.112 --> 00:28:49.392
이렇게 해서 생채가 마무리 됐고요.

00:28:57.760 --> 00:29:01.200
이제 당면 볼게요.

00:29:07.068 --> 00:29:10.585
확인해봅니다.
익었네요, 전부 다.

00:29:10.685 --> 00:29:12.091
물을 빼 주시고요.

00:29:12.191 --> 00:29:20.187
원래 이제 이렇게 물에 한번
행궈서 다시 한 번 볶거든요.

00:29:20.287 --> 00:29:23.928
그런데 이제 여러분이 시험장에서
보면 이게 잘 안 삶아지고,

00:29:24.028 --> 00:29:26.382
찬물에 바로 들어가면 꼬들 거려요.

00:29:26.482 --> 00:29:30.627
그러면 혹시라도 충분히
안 볶아주면, 나중에 깨물어보면

00:29:30.727 --> 00:29:33.801
식감이 단단하게 느껴져요.
그래서 그냥 어떻게 보면

00:29:33.901 --> 00:29:39.269
살짝만 이렇게 물 빼서 바로
간장 양념해서 볶으세요.

00:29:39.369 --> 00:29:45.674
양이 워낙 작아서 간장 한 작은 술 정도,
설탕 한 작은술 정도,

00:29:45.774 --> 00:29:53.005
참기름 한 작은 술 정도 이렇게 해서
다시 볶는 과정은 보여주셔야 돼요.

00:30:00.392 --> 00:30:05.979
다 이렇게 해서 지금 넣습니다.

00:30:18.625 --> 00:30:23.182
오래 볶지 마시고요.
이렇게 됐습니다.

00:30:24.689 --> 00:30:29.177
그리고 이제 보면 여러분이
당면보다 부재료가 많아요.

00:30:29.277 --> 00:30:35.508
제가 한번은 보니까 당면에
비교해서 채소를 그에 맞춰서 넣고

00:30:35.608 --> 00:30:38.361
나머지 다 버리는 거 봤거든요.
그렇게 하시면 안 돼요.

00:30:38.461 --> 00:30:42.301
당면 다 이렇게 넣어주고

채소가 좀 많습니다.

00:30:42.401 --> 00:30:47.489
채소가 전체적인 재료가
10가지이기 때문에 다른 부재료가 많아서

00:30:47.589 --> 00:30:52.642
당면은 어느 때는
잘 보이지 않을 때도 있어요.

00:31:43.387 --> 00:31:46.472
이제 지단.

00:31:51.553 --> 00:31:57.442
지단은 제가 4cm나
5cm나 비슷한 건데요.

00:31:57.542 --> 00:32:03.063
여러분 요구사항에 4cm로 써 있으면
너무 크게 길게만 하지 않으면 돼요.

00:32:03.163 --> 00:32:07.944
그런데 대부분 보통 보여질 때는
4cm, 5cm가 가장 적당합니다.

00:32:08.044 --> 00:32:13.329
그런데 여러분이 이제 써 있는 대로
4cm 정도로 해주시기 바라고요.

00:32:13.429 --> 00:32:18.320
5cm로 썰어서 맞추다보면
약간 4cm로 줄어들더라고요.

00:32:18.420 --> 00:32:24.230
이렇게 제가 썰다가 보면
가장 자리를 맞추다보면.

00:32:34.407 --> 00:32:41.120
잡채가 시간 초과가 많기 때문에
고명이 당면 지단에서

00:32:41.220 --> 00:32:47.491
4cm 안 썰어서 떨어지지는 않아요.
그런데 이렇게 가지런히 맞춰서

00:32:47.591 --> 00:32:52.013
해주시면 더 좋겠죠.
cm 잘 맞춰줘서.

00:32:57.456 --> 00:33:02.175
이렇게 해서 이 두 가지.

00:33:06.085 --> 00:33:10.758
잡채가 시간 초과가 많이 나오는 메뉴니까
여러분이 시간 초과 나오지 않게

00:33:10.858 --> 00:33:13.472
굉장히 빨리 해야 합니다.
열심히 해주시고요.

00:33:13.572 --> 00:33:16.725
생채 색깔 너무 진하지 않게
해주시기 바랍니다.

00:33:16.828 --> 00:33:18.623
저는 두 가지 메뉴 끝내겠습니다.

00:33:18.648 --> 00:33:20.832

수고하셨습니다.