WEBVTT

00:00:40.116 --> 00:00:41.008
안녕하세요.

00:00:41.156 --> 00:00:43.519
이번 시간에는
비빔밥하고 도라지생채입니다.

00:00:43.602 --> 00:00:45.810
그런데 비빔밥이
50분짜리거든요.

00:00:45.950 --> 00:00:48.875
50분짜리 비빔밥은
짝꿍이 정해져 있어요.

00:00:48.950 --> 00:00:50.949
도라지생채나 무생채.

00:00:50.976 --> 00:00:52.730
예전에는 더덕생채도
15분이었는데

00:00:52.807 --> 00:00:54.864
더덕생채는 20분이기 때문에.

00:00:54.952 --> 00:00:57.452
보통 제가 얘기한 것처럼

00:00:57.537 --> 00:01:01.935
두어 가지 과제를 합해서
65분은 안 넘어요, 한식은.

00:01:01.962 --> 00:01:06.291
그래서 50분짜리는
오늘 도라지생채를 하지만

00:01:06.373 --> 00:01:08.445
다음에는
무생채하고도 나올 수 있어요.

00:01:08.483 --> 00:01:09.781
그래서 오늘은

00:01:09.811 --> 00:01:12.769
비빔밥 제가 도라지생채하고
하고 있습니다.

00:01:12.862 --> 00:01:15.295
밥 종류는 먼저 하시는 게
좋아요.

00:01:15.367 --> 00:01:17.904
어떤 메뉴가 나와도.
콩나물밥이라고 하면

00:01:17.975 --> 00:01:21.278
콩나물밥 먼저 하는 거고.
밥을 먼저 지을 겁니다.

00:01:21.350 --> 00:01:24.645
그래서 보통 이렇게
여러분한테 주어지는 양이

00:01:24.737 --> 00:01:27.467
지금 저는 180g 정도 돼 있거든요.

00:01:27.532 --> 00:01:33.045
그래서 여러분이 물 뺀 상태에서
컵에다 재보셔서.

00:01:33.072 --> 00:01:34.888
특히 콩나물밥 같은 경우는

00:01:34.965 --> 00:01:37.379
콩나물 자체가
조금이라도 수분이 있으니까

00:01:37.495 --> 00:01:39.870
한 30g 정도만
더 부어줘도 되지만

00:01:39.945 --> 00:01:43.205
비빔밥 같은 경우는
쌀이 여러분이 180g이다.

00:01:43.264 --> 00:01:46.252
그러면 물 한 50㎖ 정도
더 부어주는 게 좋습니다.

00:01:46.304 --> 00:01:47.815
그래서 부어주고요.

00:01:47.888 --> 00:01:51.866
여러분이 여기에다가
제가 물 좀 더 추가시킬게요.

00:01:55.513 --> 00:01:57.728
조금 더 이렇게.
됐어요.

00:02:02.930 --> 00:02:05.093
밥 지어줄게요.

00:02:07.778 --> 00:02:10.435
불은 약간 중불에서 시작할게요.

00:02:10.513 --> 00:02:13.562
너무 센 불보다.
중불에서 시작해 주시고.

00:02:13.649 --> 00:02:16.883
다시마는 오늘 튀길 거예요.
그래서 젖지 않게.

00:02:16.954 --> 00:02:20.106
물에 젖지 않게
여러분이 잘 보관하시고.

00:02:20.189 --> 00:02:22.325
비닐봉지에 보이는 게 더 좋겠죠.

00:02:22.390 --> 00:02:25.982
키친타올에다 싸놓으면
나중에 여러분이

00:02:26.059 --> 00:02:28.222
이게 휴지인 줄 알고
버리는 경우도 있거든요.

00:02:28.300 --> 00:02:32.010
보여지는 곳에

젖지 않게 보관해 주고.

00:02:32.151 --> 00:02:34.138
재료도 이렇게 분리하셔서.

00:02:34.207 --> 00:02:38.998
달걀 같은 경우는
굴러가지 않게 잘 담아주시고요.

00:02:39.108 --> 00:02:40.588
또 키친타올에다가

00:02:40.676 --> 00:02:43.465
고기 같은 경우는 핏물 좀
제거할 수 있게끔

00:02:43.547 --> 00:02:44.816
이렇게 올려놨어요.

00:02:44.884 --> 00:02:51.332
이렇게 해서 준비가 되면
여러분이 고기를 써셔도 되고.

00:02:51.397 --> 00:02:53.357
호박을 먼저 절일게요.

00:02:53.479 --> 00:02:55.905
호박은 절이는 동안에
고기 썰고

00:02:55.982 --> 00:03:00.628
청포묵 썰고 하는 사이에
호박이 절여질 수가 있어요.

00:03:00.710 --> 00:03:03.282
호박은 보통
다 시험장에서 이렇게 줘요.

00:03:03.332 --> 00:03:05.695
그래서 여러분이
5㎝ 정도 주니까

00:03:05.752 --> 00:03:07.245
그냥 돌려깎기 하시면 돼요.

00:03:07.322 --> 00:03:10.795
우리 매번 호박이나 오이나
돌려깎기하고 있는데.

00:03:10.864 --> 00:03:13.912
돌려깎기는 이렇게
한 번만 하셔도 돼요.

00:03:13.989 --> 00:03:18.838
1인분 기준으로 하기 때문에
그렇게 많은 양이 안 나가니까.

00:03:38.970 --> 00:03:41.086
그래서 호박.

00:03:41.559 --> 00:03:43.636
소금 넣어서.

00:03:43.732 --> 00:03:47.767
밥은 넘는지 안 넘는지
잘 확인하셔야 돼요.

00:03:47.966 --> 00:03:52.509

이렇게 해서.
절여줬어요, 호박.

00:03:56.203 --> 00:03:58.261
한쪽에 준비해 주시고.

00:03:58.351 --> 00:03:59.952
이거는 청폭묵이거든요.

00:04:00.041 --> 00:04:04.980
묵도 5cm 정도로 해서
0.4cm입니다.

00:04:05.105 --> 00:04:08.316
한번 이렇게 단단한 거는
데쳐서 쓰셔야 돼요.

00:04:08.428 --> 00:04:11.789
데쳐서 사용하기 때문에.

00:04:13.565 --> 00:04:15.863
다시 0.4cm로.

00:04:31.232 --> 00:04:34.029
메뉴에 있는 대로
40g 정도 쟀는데요.

00:04:34.112 --> 00:04:35.424
이렇게 사실은 다 안 올라가요.

00:04:35.498 --> 00:04:38.436
사실은 이거 반 정도밖에
밥 한 그릇에 올라가는데.

00:04:38.575 --> 00:04:41.360
여러분들이 알뜰하게
그렇게까지 썰지 마시고.

00:04:41.432 --> 00:04:43.322
필요한 만큼한 써시고요.

00:04:43.438 --> 00:04:46.249
밥이 끓는 것 같으면
불 줄여주셔야 돼요.

00:04:46.327 --> 00:04:49.676
약한 불로.
뜸들이는 거죠.

00:04:49.692 --> 00:04:55.262
이렇게 줄여서
꺼지지만 않게끔해 주시고.

00:04:55.289 --> 00:04:59.849
그 다음에 고사리입니다.
얘는 삶은 고사리 주거든요.

00:04:59.918 --> 00:05:03.311
삶은 고사리 주면
이렇게 나누셔서

00:05:03.337 --> 00:05:05.738
두꺼운 부분 잘라내시고요.

00:05:05.826 --> 00:05:09.193
단단하거나 질긴 부분
잘라내는 경우도 있는데

00:05:09.253 --> 00:05:15.811
지금 이렇게 4cm 정도로
해 주는데.

00:05:15.924 --> 00:05:18.449
보니까 너무 얘가 굵네요.

00:05:18.515 --> 00:05:22.090
이렇게 해서
제가 가늘게 한번 해 볼게요.

00:05:22.139 --> 00:05:25.699
너무 굵어서 밥 위에 올리면
2, 3개만 올라가도

00:05:25.772 --> 00:05:26.953
차지할 것 같아요.

00:05:27.025 --> 00:05:29.159
이렇게 고사리를 자르는 법은 없는데

00:05:29.243 --> 00:05:32.292
제가 구입한 고사리가
너무 커서 그래요.

00:05:32.353 --> 00:05:33.470
너무 커서.

00:05:33.538 --> 00:05:35.571
다 이렇게 자르라는 거
절대 아니니까

00:05:35.619 --> 00:05:38.404
여러분들 이거 보시고
고사리 가르고 있으면 안 돼요.

00:05:50.145 --> 00:05:55.506
그리고 잠깐 사이에
호박이 절여졌어요.

00:06:03.738 --> 00:06:07.318
도라지는 여러분이
도라지생채하고 나왔을 때는

00:06:07.394 --> 00:06:09.612
간혹 통도라지를 줄 수 있어요.

00:06:09.683 --> 00:06:14.293
그런데 무생채하고 나오면.
우리 이렇게 시장에 가면

00:06:14.353 --> 00:06:16.896
이렇게 잘라서
잘라 나온 게 있어요.

00:06:17.000 --> 00:06:18.382
이거 줄 수도 있고.

00:06:18.459 --> 00:06:21.361
아니면 이렇게
통도라지를 줄 수도 있어요.

00:06:21.443 --> 00:06:23.198
통도라지를 주면 행운이죠.

00:06:23.250 --> 00:06:27.978

만약에 통도라지를 줬을 때는
여러분이 5cm 정도로 잘라서.

00:06:28.042 --> 00:06:31.420
밥 위에 올라가는 거는
센티미터가 거의 다 5cm예요.

00:06:31.514 --> 00:06:37.167
그래서 이렇게 채쳐서 해 주시면
너무 좋겠죠.

00:06:37.245 --> 00:06:41.885
채쳐서 이렇게 해서
채를 치시면 되고.

00:06:44.683 --> 00:06:46.771
만약에 찢은 도라지를 줬다.

00:06:46.831 --> 00:06:50.232
그러면 그냥 이 상태에서
5cm 자르지 말고

00:06:50.295 --> 00:06:51.885
소금에 절이기 전에

00:06:51.981 --> 00:06:55.274
힘 있을 때 이렇게
잘라주셔야 돼요.

00:06:55.432 --> 00:06:58.646
이렇게 잘라줘야지
소금물에다 휘둘러가지고 하면

00:06:58.673 --> 00:07:00.889
칼이 들어가지 않아요.
후들거려서.

00:07:00.983 --> 00:07:09.571
그래서 이렇게 해서 굵은 부분.
긴 거는 잘라주시고.

00:07:13.352 --> 00:07:18.272
아까 편 썬 거는
만약에 통도라지를 줬을 때는

00:07:18.354 --> 00:07:23.740
이렇게 잘라서
얇게 저며서 채를 쳐주시면 돼요.

00:07:26.779 --> 00:07:29.399
제가 조금 해 놓은 게 있어서.
해 주고.

00:07:29.491 --> 00:07:30.787
얘도 어떻게 하냐면

00:07:30.834 --> 00:07:34.581
소금물을 이용해서
약간 쓴맛 제거할게요.

00:07:47.246 --> 00:07:58.759
마찬가지로 물 좀 이용해서.
조물조물하셔서.

00:08:00.561 --> 00:08:04.779
도라지는 절인다는 의미보다
쓴맛을 빼기 위해서

00:08:04.852 --> 00:08:07.161
소금물에다가
주무른다는 의미니까

00:08:07.243 --> 00:08:09.529
바로 이렇게
소금물로 주물러서

00:08:09.627 --> 00:08:11.679
꺼내놓으셔도 돼요.

00:08:17.457 --> 00:08:20.477
잠깐 불을 껐어요.
밥이 계속 물이 많아서

00:08:20.533 --> 00:08:24.272
넘치는 것 같아서
약간 꺼놨다가 다시 뜸들일게요.

00:08:25.952 --> 00:08:27.804
이제 여기에 소고기.

00:08:27.875 --> 00:08:31.111
소고기는 약고추장을
오늘 만들어야 하니까

00:08:31.242 --> 00:08:36.561
약고추장 만들거는
결 반대로 조금 잘라서.

00:09:02.637 --> 00:09:04.751
약고추장입니다.

00:09:06.617 --> 00:09:08.477
나머지.

00:09:09.108 --> 00:09:13.423
밥 위에 올라가는 거는
채를 썰어주시고.

00:10:22.187 --> 00:10:25.108
그래서 이렇게 준비가 됐습니다.

00:10:39.607 --> 00:10:45.882
그리고 나머지 파
조금 다져서 양념.

00:12:05.346 --> 00:12:09.516
준비가 되면
여기에다가 지금 세 가지 동시에.

00:12:09.581 --> 00:12:14.781
불고기양념입니다.
여기 채에 다진 거, 고사리.

00:12:14.839 --> 00:12:17.727
그래서 한번에
이렇게 넣어주세요.

00:12:17.789 --> 00:12:22.838
그리고 설탕도 한번에 다
양쪽으로, 양쪽으로.

00:12:22.925 --> 00:12:24.373
고사리도 조금 넣어도 되고요.

00:12:24.449 --> 00:12:27.959
안 넣어도 되고요.

여기에 마늘.

00:12:31.513 --> 00:12:34.609
파 좀 넣어주시고.

00:12:34.738 --> 00:12:37.519
여기에도 마늘, 여기에도 마늘.

00:12:37.600 --> 00:12:41.696
세 가지 동시에 넣고 있어요.
세 가지 동시에.

00:12:41.771 --> 00:12:45.199
그래서 후춧가루, 후춧가루,
후춧가루.

00:12:45.264 --> 00:12:52.374
깨소금, 깨소금, 깨소금.
참기름.

00:13:01.263 --> 00:13:03.648
이렇게 양념 동시에 했고요.

00:13:03.707 --> 00:13:09.786
깨끗한 순서 여기 돼 있어요.
그리고 바로 냄비 하나 내려놓고

00:13:09.868 --> 00:13:12.061
밥이 이제 거의 다 된 것 같아요.

00:13:12.111 --> 00:13:14.685
제가 열어보니까 다 됐어요.

00:13:14.774 --> 00:13:19.157
그런데 물을 왜 올리냐면
묵 데칠 거예요.

00:13:19.216 --> 00:13:23.066
그리고 데칠 만큼만
조금만 올리세요.

00:13:25.625 --> 00:13:31.345
데칠 물 올려놓고
우리 달걀 지단 제가 준비할게요.

00:13:40.958 --> 00:13:45.269
흰자 조금 넣을게요.
.얇게 부치기 위해서.

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

00:13:46.841 --> 00:13:51.388
그리고 소금.
소금, 소금, 소금.

00:13:51.433 --> 00:13:54.246
넣어줘서 바닥을 긁으면서 풀어요.

00:13:54.305 --> 00:13:58.830
왜 그러냐면 젓가락을 떼주면
기포가 많이 올라오겠죠.

00:13:58.913 --> 00:14:00.343
그래서 어느 정도 풀어주고.

00:14:00.407 --> 00:14:04.380
그래도 기포가 올라와 있는 거는
살짝 걷어내세요.

00:14:10.870 --> 00:14:13.006
얘도 마찬가지로.

00:14:22.381 --> 00:14:25.828
그래서 채 한번 내릴게요.

00:14:42.551 --> 00:14:46.775
준비가 됐고요.
다시 물이.

00:14:47.042 --> 00:14:50.061
묵 데칠게요.

00:15:00.938 --> 00:15:03.426
살짝 빼주셔서.

00:15:12.978 --> 00:15:14.261
프라이팬 올려주고.

00:15:14.291 --> 00:15:19.542
묵에는 달라붙지 않게
참기름만 살짝 버무려주세요.

00:15:19.568 --> 00:15:22.459
한 방울.
참기름으로.

00:15:29.478 --> 00:15:34.152
그래서 이제 깨끗한 순서대로
달걀 지단 부치고.

00:15:35.279 --> 00:15:37.808
이렇게 준비가 됐어요.

00:15:44.434 --> 00:15:47.163
식용유로 한번 코팅해 주시고.

00:15:54.724 --> 00:15:57.963
기름 묻혀있는 거 한번 닦아서.

00:16:09.213 --> 00:16:11.902
김발이 있으면
김발을 올려놓으시고

00:16:11.979 --> 00:16:14.708
없을 때는 이렇게 해서
흰자 올려놓을게요.

00:16:15.373 --> 00:16:23.063
다시 확인하고요.
노른자 길게 부칠게요.

00:16:23.161 --> 00:16:26.998
5cm 정도 나오게 늘립니다.

00:16:52.598 --> 00:16:55.841
흰자 남아 있거든요.
제가 다 사용하지 않았어요.

00:16:55.913 --> 00:16:59.265
비빔밥에만 올라갈 거니까.

00:17:31.648 --> 00:17:35.265
지단 부쳐놓고요.

깨끗한 순서대로 볶습니다.

00:17:35.342 --> 00:17:38.052
깨끗한 순서.

00:19:14.709 --> 00:19:17.882
고사리 볶습니다.

00:19:23.985 --> 00:19:26.509
이제 소고기.

00:20:05.091 --> 00:20:09.125
이제 약고추장입니다.
약고추장.

00:20:27.641 --> 00:20:29.583
다져놓은 고기가 다 익으면

00:20:29.679 --> 00:20:33.048
여기에 고추장 들어갑니다.
고추장.

00:20:35.453 --> 00:20:38.951
그리고 설탕 넣어주고요.

00:20:49.716 --> 00:20:54.242
그리고 참기름 한 방울
넣어줍니다.

00:21:00.665 --> 00:21:03.291
고추장 준비해 주고요.

00:21:04.925 --> 00:21:07.686
다시마 튀길게요.

00:21:08.836 --> 00:21:12.504
다시마 튀길 거
식용유 올려놓고요.

00:21:12.630 --> 00:21:15.730
달궈지는 동안에.

00:21:17.603 --> 00:21:19.758
지단.

00:21:44.434 --> 00:21:47.603
올릴 만큼한 썹니다.

00:22:17.860 --> 00:22:20.523
그리고 다시마.

00:22:23.841 --> 00:22:27.027
150도 정도 온도에서
바짝 튀겨줘야

00:22:27.193 --> 00:22:28.556
얘를 부술 수 있어요.

00:22:28.634 --> 00:22:33.161
그래서 하얀 가루 좀
털어내주시고.

00:22:34.492 --> 00:22:37.330
그리고 한번 확인해 볼게요.

00:23:10.497 --> 00:23:14.181
이게 겹쳐져 있어서
다시마가 두꺼워서 지금

00:23:14.270 --> 00:23:16.044
이렇게 일어나면서 커졌어요.

00:23:16.103 --> 00:23:20.007
튀겨지는 시간도 길어졌네요,
접혀 있어서.

00:23:32.421 --> 00:23:33.748
밥을 좀 퍼놓을게요.

00:23:33.819 --> 00:23:38.724
밥이 오랫동안 그냥 있으면
떡져 있어서.

00:23:38.816 --> 00:23:41.614
다시 이렇게 준비해 주고.

00:23:46.966 --> 00:23:54.177
물 살짝 묻혀주고요.
살살 퍼볼게요. 밥이 잘 됐네요.

00:23:56.903 --> 00:24:00.099
저번에 콩나물밥처럼
혹시 밑에 약간

00:24:00.170 --> 00:24:03.052
누른 것 같다고 하면
살짝 걷어놓고

00:24:03.124 --> 00:24:06.466
그 부분을 바닥에 놔주도 것도
하나의 요령입니다.

00:24:06.555 --> 00:24:12.003
그래서 완성된 밥 위에다가,
그릇에다가 이렇게.

00:24:24.979 --> 00:24:28.399
알뜰하게 다 넣었습니다.

00:24:34.391 --> 00:24:40.097
넣어주고 조금
더 안에 올리기 위해서

00:24:40.165 --> 00:24:44.209
살살살 모양을.

00:25:04.277 --> 00:25:08.914
혹시 모양이 보이시나요?
살짝 올라오게.

00:25:08.941 --> 00:25:13.086
너무 경사지게 올라와도
밥이 미끄럼타고요.

00:25:13.174 --> 00:25:16.158
너무 수평을 이뤄도
밥을 올려놨을 때,

00:25:16.219 --> 00:25:18.500
나물을 올려놨을 때 안 예뻐요.

00:25:18.554 --> 00:25:22.613
그래서 살짝 가장자리가
살짝만 올라오게.

00:25:22.708 --> 00:25:25.364

지금 올리는 거는
조금 이따 올려놓고요.

00:25:25.467 --> 00:25:28.600
뚜껑 덮어놓고 생채 썰어서

00:25:28.627 --> 00:25:31.967
소금물에다가 조금 담궈놓으면
좋을 것 같아요.

00:25:32.050 --> 00:25:35.065
이것도 이따 부술 거고요.

00:25:35.722 --> 00:25:39.918
생채는 지금처럼
이렇게 큰 걸 줄 수도 있으면.

00:25:39.964 --> 00:25:42.097
여러분이 작은 걸 줄 수도 있고
큰 걸 줄 수도 있어요.

00:25:42.136 --> 00:25:43.854
그런데 껍질 부분이거든요.

00:25:43.887 --> 00:25:46.929
껍질 부분은 여러분이
이렇게 긁어줘도.

00:25:47.025 --> 00:25:49.610
더덕처럼 껍질 벗어주시면 돼요.

00:25:49.695 --> 00:25:53.619
쭉쭉쭉 벗겨지죠.
다시 긁어서.

00:25:54.035 --> 00:25:57.920
왜 그러냐면 큰 부분은
이렇게 하다 다칠 수가 있어요.

00:25:57.983 --> 00:25:59.221
뾰족한 부분으로.

00:25:59.295 --> 00:26:02.260
그래서 도라지 얇은 부분은
이렇게 긁어주면

00:26:02.326 --> 00:26:05.946
이게 짝짝 이렇게 벗겨져요,
잡아당기면.

00:26:06.034 --> 00:26:07.825
줄줄줄 벗겨지거든요.

00:26:07.899 --> 00:26:12.029
이렇게 벗겨주시면 될 것 같아요.

00:26:17.455 --> 00:26:18.539
6cm거든요.

00:26:18.588 --> 00:26:22.993
도라지생채는 길이가 6cm,
0.3cm라고 그랬어요.

00:26:23.086 --> 00:26:26.693
썰어주는데 이렇게 저미셔서.

00:26:31.093 --> 00:26:33.319
이렇게 해 주시다가

00:26:33.373 --> 00:26:39.029
다시 또 이렇게
자기가 손으로도 저며보시고요.

00:26:40.455 --> 00:26:44.200
아니면 이렇게 놓고도
이렇게도 썰 수 있어요,

00:26:44.335 --> 00:26:46.124
이런 식으로.

00:27:02.163 --> 00:27:05.556
이렇게 해서 일일이
다 채를 치셔야 돼요,

00:27:05.629 --> 00:27:07.581
이런 식으로.

00:27:25.589 --> 00:27:30.581
소금에다가 살짝 해서.

00:27:30.608 --> 00:27:33.896
물 좀 뿌려서
살짝 절여서 놓고요.

00:27:33.988 --> 00:27:36.449
여러분 바로 밥 올릴게요.

00:27:44.054 --> 00:27:47.947
얘도 올리는 순서는 없어요.

00:27:49.927 --> 00:27:53.961
색의 조화를 맞추셔서
하시면 되고요.

00:28:03.305 --> 00:28:07.359
저는 묵부터 올렸어요.

00:28:09.948 --> 00:28:14.055
묵 옆에 이렇게 고사리 올릴게요.

00:28:38.757 --> 00:28:44.395
여기에 검은 거 옆에
도라지 나물.

00:29:01.085 --> 00:29:03.223
고기 올릴게요.

00:29:18.470 --> 00:29:22.954
그리고 고기 옆에 흰색 지단.

00:29:42.237 --> 00:29:44.289
그리고 노란색.

00:29:59.992 --> 00:30:02.068
호박나물.

00:30:44.102 --> 00:30:47.712
고추장 아까 만들어 놓은
약고추장입니다.

00:30:47.814 --> 00:30:49.793
넣어주시고요.

00:30:49.793 --> 00:30:52.268
다시마부각.

00:30:52.361 --> 00:30:57.058
다시마부각을 보통 크기가
너무 크지 않게.

00:30:57.140 --> 00:31:02.038
여러분들 엄지손톱의
한 4분의 1 정도 크기로.

00:31:02.098 --> 00:31:04.114
너무 크게 자르지 마시고요.

00:31:04.179 --> 00:31:08.050
이렇게 해서
어딘가에만 많이 올리지 말고.

00:31:08.135 --> 00:31:11.424
있기만 하면 돼요.
올려 있기만.

00:31:24.218 --> 00:31:29.999
그래서 비빔밥 준비가 됐습니다.
그러면 이제 도라지생채.

00:31:35.776 --> 00:31:37.857
소금물에 살짝 절여놓은 거

00:31:37.941 --> 00:31:41.645
면보에다가 물기를
살짝 눌러서 짜주세요.

00:31:41.700 --> 00:31:42.876
왜 그러냐면

00:31:42.914 --> 00:31:45.164
이따 고추장에
식초가 들어가는데

00:31:45.220 --> 00:31:48.755
물이 있는 상태로 무쳐주면
양념이 많이 씻겨요.

00:31:48.838 --> 00:31:54.379
씻겨서 물기 닦아주시고요.

00:31:58.996 --> 00:32:04.511
그리고 고추장.

00:32:05.351 --> 00:32:08.805
주어진 고추장 들어갈게요.

00:32:15.638 --> 00:32:21.349
고추장에다가
고춧가루 넣어주시고.

00:32:21.376 --> 00:32:29.969
설탕 한 큰술 넣어주시고요.
다진 마늘, 다진 파.

00:32:34.327 --> 00:32:36.775
그리고 이제 여기에 식초.

00:32:38.012 --> 00:32:41.948
너무 묽게
초고추장 농도로 하시면 씻기니까.

00:32:42.021 --> 00:32:47.543
약간 반죽이

너무 뻑뻑하지 않을 정도로만.

00:32:55.533 --> 00:32:59.968
소금은 이미 소금물에다가
절여줬으니까

00:32:59.995 --> 00:33:04.261
굳이 소금 안 넣어주셔도 상관없습니다.
무쳐주고.

00:33:04.353 --> 00:33:06.553
깨는 제가 마지막으로 넣을게요.

00:33:06.657 --> 00:33:09.087
버무려진 상태를 봐가면서.

00:33:09.087 --> 00:33:11.797
이거를 얘하고 맞춰가면서
넣으세요.

00:33:11.847 --> 00:33:13.651
무조건 다 넣지 마시고.

00:33:13.732 --> 00:33:15.782
색깔을 보면서

00:33:15.847 --> 00:33:20.802
우리 생체 중에
무하고 더덕은 고춧가루인데

00:33:20.868 --> 00:33:24.447
도라지만 고추장이 들어가서
색깔이 좀 진해요.

00:33:24.513 --> 00:33:27.839
진하니까.
다시 한 번 확인하고

00:33:27.878 --> 00:33:30.098
좀 더 넣을게요.

00:33:35.757 --> 00:33:38.919
깨소금 조금 들어갈게요.

00:33:40.565 --> 00:33:43.885
그래서 이렇게 해서
잘 털어보면

00:33:43.943 --> 00:33:47.310
약간 굵은 게 있으면
밑으로 가게 해 주시고요.

00:33:47.405 --> 00:33:49.611
가는 게 위로 올라오게.

00:33:49.638 --> 00:33:54.569
그래서 모양을 이렇게
살짝 둥글게 잡습니다.

00:34:45.805 --> 00:34:51.575
이렇게 해서 비빔밥하고
도라지생채가 끝났습니다.

00:34:51.597 --> 00:34:52.756
여러분 수고하셨습니다.