

WEBVTT

00:00:39.533 --> 00:00:40.844
안녕하세요?

00:00:40.944 --> 00:00:44.473
이번 시간에는 복어구이하고 완자탕입니다.

00:00:44.573 --> 00:00:49.295
그래서 완자탕에는 재료가
이렇게 있는데, 고기가 2개가 있어요.

00:00:49.395 --> 00:00:52.239
그래서 어떤 거가 사태인지,
어떤 게 살코기인지 잘 몰라도,

00:00:52.339 --> 00:00:55.740
작은 것을 육수내고,
많은 것을 완자탕하셔야 돼요.

00:00:55.840 --> 00:00:59.792
그래서 재료 확인하고,
그다음에 복어는 구이니까 여러분.

00:00:59.892 --> 00:01:02.769
우리가 한식에서 복어찜도 있고
구이도 있고 보푸라기도 있어요.

00:01:02.869 --> 00:01:06.378
그래서 정확하게 보푸라기인지
구이인지 확인하시고,

00:01:06.478 --> 00:01:10.823
구이 같은 경우는 찜이나
그런 경우에는 물에 적셔 놓으세요.

00:01:10.923 --> 00:01:14.416
물에 이렇게 좀 적셔서 불려진
다음에 손질할 거예요.

00:01:14.516 --> 00:01:16.969
그래서 저는 지금 이렇게 한번 적셨거든요.

00:01:17.069 --> 00:01:19.692
적시다가 중간에 한번 더
적셔 놓으시면 돼요.

00:01:19.792 --> 00:01:22.651
어느 경우는, 어떤 사람들은
막 물 틀어놓고 넣는데,

00:01:22.751 --> 00:01:26.712
이게 담가 놓을 정도로 그런 큰 그릇이
없으니까 적셔 놓으시면 돼요.

00:01:26.812 --> 00:01:29.134
접시에 한번 이렇게 적셔 뒀어요.

00:01:29.234 --> 00:01:35.207
그리고 재료가 확인됐으면
바로 여러분이 육수를 낼게요, 육수.

00:01:36.971 --> 00:01:42.301
육수내는 거는 찬물부터 넣으시면 됩니다.
그래서 이렇게 넣어주시고요.

00:01:42.401 --> 00:01:45.031
나머지는 재료를 다 다질 겁니다.

16_복어구이, 완자탕

00:01:45.131 --> 00:01:51.306
그리고 달걀, 오늘 달걀은
주어졌을 때 하나 가지고 지단도,

00:01:51.406 --> 00:01:56.133
고명도 만들어야 하고 완자의 밀가루
달걀물 입힐 때 또 사용하셔야 돼요.

00:01:56.233 --> 00:01:59.228
그래서 이거 조심스럽게
한쪽에 잘 놔주고요.

00:01:59.328 --> 00:02:02.818
그다음에 이제 파, 마늘
여러분이 다지시는 거는,

00:02:02.918 --> 00:02:07.669
저는 여기서 파, 마늘을 미리 다졌어요.
여러분 파, 마늘 다지시고요.

00:02:07.769 --> 00:02:13.037
그다음에 이제 고기, 이렇게 준 고기.
살코기 줄 거니까,

00:02:13.137 --> 00:02:19.464
여러분이 이 부분도 결 반대로 해서
이렇게 다지세요, 결 반대로.

00:02:20.653 --> 00:02:25.293
저는 제가 고기를 여기서
오랜 시간 보여줄 수 없기 때문에

00:02:25.393 --> 00:02:31.283
제가 좀 다져서 준비해놓고요.
나머지는 여러분은 준 재료 다 쓰셔야 돼요.

00:02:31.383 --> 00:02:37.820
오늘 완자탕에 완자가 크기가 지름이
3cm에, 6개 만드시는 거니까

00:02:37.920 --> 00:02:44.833
고기가 부족하면 안 되니까.
여러분, 주재료는 주는 재료 다 사용하셔야 돼요.

00:03:02.935 --> 00:03:08.182
고기나 두부에 수분이 많으면
완자가 굴릴 때 잘 안 굴려져요.

00:03:08.282 --> 00:03:12.179
그래서 수분 잘 제거해주시고,
제가 이렇게 조그만한 거는

00:03:12.279 --> 00:03:16.024
이미 다져 놓은 게 있기 때문에 그럴 겁니다.
이렇게 준비해주고요.

00:03:16.124 --> 00:03:27.792
그다음에 이제 두부도 먼저
면보에 물기를 제거하셔서.

00:03:31.749 --> 00:03:36.906
눌러주고요, 곱게 으깨주세요.

00:04:03.359 --> 00:04:05.745
준비가 됐습니다.

00:04:05.845 --> 00:04:09.380

16_복어구이, 완자탕

여기에 골고루 이렇게.

00:04:18.614 --> 00:04:23.316
이거는 간은 소금 간이에요.
소금 간 넣어주시고요.

00:04:23.416 --> 00:04:26.899
수저 끝으로 작은 술 쪽으로
약간만 넣어주시고요.

00:04:26.999 --> 00:04:31.004
설탕도 거기에 한 4분의 1 정도
넣어주고.

00:04:31.104 --> 00:04:37.281
여기에 마늘 다진 거 사용하고요,
파 다진 거 조금씩 넣어주시고요.

00:04:37.381 --> 00:04:39.268
후춧가루 넣어주고요.

00:04:39.368 --> 00:04:41.789
깨소금.

00:04:42.786 --> 00:04:44.845
참기름.

00:04:50.795 --> 00:04:56.429
책에 레시피에 뭐 간장이 5mL 있고,
식용유가 몇 mL 있고 ,

00:04:56.529 --> 00:04:59.499
이런 거 다 여러분이 이것도
질어지면 안 되거든요.

00:04:59.599 --> 00:05:03.003
준 재료 양념 자기가
적당하게 써주는 거지,

00:05:03.103 --> 00:05:05.176
여기에 막 양을 많이 넣어서
질퍽하게 하지 말고,

00:05:05.276 --> 00:05:09.702
대부분 전 종류나 이런 완자탕에
들어가는 간은 다 소금 간이에요.

00:05:09.802 --> 00:05:11.295
간장 사용하지 않습니다.

00:05:11.395 --> 00:05:18.693
거기에 국간장 나와 있는 거는 이따 장국에서
국물에서 간 맞추는 거예요, 색깔.

00:05:23.651 --> 00:05:29.422
그리고 이제 복어를 한번 이렇게
만져보면 말랐던 복어라 물을 적셔놔서,

00:05:29.522 --> 00:05:35.102
싹 스며들었어요, 그래서 한 번 더
여러분이 이렇게 한 번 더 이렇게 해서

00:05:35.202 --> 00:05:40.818
부드럽게 또 한 번 적셔서
이렇게 놓을게요.

00:05:52.535 --> 00:05:59.877
해주시고, 골고루 두부하고 고기가

16_복어구이, 완자탕

잘 섞었으면 좀 많이 쳐주세요, 많이.

00:06:02.865 --> 00:06:08.344
쳐주셔서 약간 가래떡처럼 길게
늘려서 크기가 6개,

00:06:08.444 --> 00:06:13.316
우리가 완자를 6개 만드시오, 그랬잖아요.
크기가 똑같아야죠?

00:06:13.416 --> 00:06:15.910
그래서 길게 늘려서 6등분 해요.

00:06:16.010 --> 00:06:17.159
하나 이렇게 해서.

00:06:17.259 --> 00:06:18.476
2개,

00:06:18.576 --> 00:06:19.554
3개,

00:06:19.654 --> 00:06:20.495
4개,

00:06:20.595 --> 00:06:21.353
5개,

00:06:21.453 --> 00:06:22.722
6개 했어요.

00:06:22.822 --> 00:06:26.151
쥐어 보세요, 쥐어 보는데
이렇게 쥐어 보다 보면.

00:06:26.251 --> 00:06:29.094
약간씩 제가 여유, 조금 남긴 거거든요.

00:06:29.194 --> 00:06:32.927
이렇게 만져서 크기를 똑같이 하세요,
똑같이 해서

00:06:33.027 --> 00:06:36.292
이렇게 통글게, 이렇게 해서.

00:06:36.934 --> 00:06:42.063
지름이 3cm는 이따가 밀가루
달걀물 입혀주면 조금 커져요.

00:06:42.163 --> 00:06:44.469
커져서 여러분이 너무
크게 안 하셔도 돼요.

00:06:44.569 --> 00:06:47.394
이런 크기로 했습니다.

00:06:47.494 --> 00:06:51.112
약간 커 보이네요? 조금 썰게요.

00:06:56.551 --> 00:06:59.691
다시 꼭꼭 쥐어서.

00:07:00.601 --> 00:07:03.948
굴릴 때 깨지지 않게
꼭꼭 쥐어주셔야 돼요.

00:07:04.048 --> 00:07:06.330
꼭꼭 쥐어주고, 그래서

아까도 많이 쳐 줬죠?

00:07:06.430 --> 00:07:12.674

이렇게 제가 막 손에,
다시 이렇게 크기 똑같게.

00:07:49.280 --> 00:07:53.341

이렇게 됐습니다, 6개가 주어졌고요.

00:07:53.441 --> 00:08:00.755

그다음에 이제 육수, 다 끓었네요.

00:08:06.675 --> 00:08:10.587

고기를 끓였기 때문에 약간
불순물이 있을 수 있어서

00:08:10.687 --> 00:08:15.069

깨끗한 면보에 이렇게 받쳐주세요.

00:08:19.817 --> 00:08:24.688

고기는 육수낸 거, 이렇게 보여주고요.

00:08:32.074 --> 00:08:35.780

프라이팬에.

00:08:43.851 --> 00:08:49.221

달걀 흰자, 노른자 분리하셔서.

00:09:02.199 --> 00:09:06.811

잘 풀어주세요, 잘 이렇게 풀어서.

00:09:10.691 --> 00:09:14.449

소금 약간 넣어주고요.

00:09:15.899 --> 00:09:21.122

끓었는데 바닥을 긁으면서 풀었어도
약간 거품이 올라올 경우가 있어요.

00:09:21.222 --> 00:09:25.271

그 부분 살짝 걷어내세요.

00:09:29.658 --> 00:09:37.663

노른자에는 알끈 제거하고요.
소금 약간 넣어서 애도 풀어줘요.

00:09:50.168 --> 00:09:54.511

팬 지단 부칠 거니까 코팅해주고요.

00:10:03.819 --> 00:10:10.760

기름이 있으면 지단 부칠 때는 그 기름
때문에 지단이 매끄럽게 안 부쳐지거든요.

00:10:10.860 --> 00:10:14.681

그래서 닦아주시고.

00:10:20.741 --> 00:10:22.293

다 사용하시면 안 돼요.

00:10:22.393 --> 00:10:25.988

이거 완자 익힐 거 남겨야 돼요.

00:10:26.088 --> 00:10:31.521

그래서 마름모꼴 2개 정도만
나오게 노른자 남겼어요.

00:10:31.621 --> 00:10:33.279

제가 이렇게 조금 했고요.

16_복어구이, 완자탕

00:10:33.379 --> 00:10:38.666
흰자도 약간만, 지단 고명할 만큼만
사용하시면 돼요.

00:10:38.766 --> 00:10:42.582
그래서 풀었기 때문에 완전히
막 내려가지는 않아요.

00:10:42.682 --> 00:10:48.762
잘 풀어놔서 내가 하고 싶은 만큼 지단이.

00:11:13.575 --> 00:11:15.480
그래서 식혀주고요.

00:11:15.580 --> 00:11:20.852
그다음에 여기에 아까 노른자
이렇게 남겼거든요.

00:11:20.952 --> 00:11:24.202
여기에 흰자 좀 넣을게요.
흰자 다 넣지 마시고요.

00:11:24.302 --> 00:11:29.824
한 2스푼 정도만 들어갔어요,
넣어주고 애를 한번 다시 잘 풀어요.

00:11:29.924 --> 00:11:34.597
풀어서 애는 체에 한 번 내려줘야 돼요.

00:11:42.023 --> 00:11:44.036
체에 이렇게.
체에 내릴 때도 약간 체가 굵은 거.

00:11:44.136 --> 00:11:48.023
체에 내릴 때도,
체가 약간 굵은 거.

00:11:48.123 --> 00:11:51.665
그래야 달걀이 잘 내려가요.

00:12:01.404 --> 00:12:03.071
준비가 됐어요.

00:12:03.171 --> 00:12:07.565
그러면 여기에 밀가루를
묻혀야 달걀물이 묻어요.

00:12:07.665 --> 00:12:11.832
그래서 밀가루 약간 넣으셔서
하나하나 묻히기 뭐 하니까,

00:12:11.932 --> 00:12:14.905
이렇게 굴려주세요, 살살.

00:12:16.167 --> 00:12:19.155
밑으로 떨어지지 않게 조심하셔서,

00:12:19.255 --> 00:12:24.168
이거 굴리다가 또 바닥에
떨어뜨리면 큰 일나잖아요?

00:12:28.427 --> 00:12:30.212
이렇게 굴려줬어요.

00:12:30.312 --> 00:12:32.063
그래서 됐고요.

00:12:32.163 --> 00:12:38.456

16_복어구이, 완자탕

여기에 다시 식용유 살짝,
기름 돌려주고요.

00:12:48.728 --> 00:12:53.581
애를 이 달걀물에 완자를 다 집어넣으세요.

00:12:53.681 --> 00:12:58.444
집어넣어주셔서 골고루 이렇게
묻혀주세요, 골고루.

00:13:02.426 --> 00:13:04.783
팬을 딱 여러분이 잡으세요.

00:13:04.883 --> 00:13:08.050
이렇게 팬을 잡아주고,
애가 자리 잡으면 안 돼요.

00:13:08.150 --> 00:13:14.053
이렇게 딱 넣어서 굴려주는데,
이렇게 팬이 살살살 이렇게 굴러가면서.

00:13:14.153 --> 00:13:19.709
지금 달걀물 떨어지는 거는 괜찮아요,
이따 자리 잡으면 그때 닦아낼 겁니다.

00:13:19.809 --> 00:13:23.613
지금 날자마자 세게 흔들어대면
아까 입혔던 달걀물이

00:13:23.713 --> 00:13:29.496
또 바닥에 달라붙는 경우가
있으니까 살살살 굴려주면서.

00:13:29.596 --> 00:13:34.531
다시 한쪽에는 이렇게 넣어주시면서.

00:13:45.027 --> 00:13:48.521
굴려주고 다시 이렇게.

00:13:50.213 --> 00:13:56.489
천천히, 처음에는 달걀물이
달라붙게 좀 살살살 굴려주시고.

00:13:56.589 --> 00:14:00.364
자리 잡으면 그때는 이렇게
세게 해주셔 괜찮아요.

00:14:00.464 --> 00:14:03.348
다시.

00:14:28.555 --> 00:14:34.055
고기가 익으면서 이렇게 육즙이
흘러나와서 바닥에 달라붙으면

00:14:34.155 --> 00:14:38.753
이렇게 까뭇까뭇한 게 묻어나니까
수시로 닦아줘가면서 하셔야 돼요.

00:14:38.853 --> 00:14:41.343
수시로.

00:14:42.827 --> 00:14:46.156
살살 이렇게.

00:14:57.781 --> 00:15:03.544
완전히 노르스름할 때까지 거의 다
익혀준다고 생각하시면 돼요.

16_복어구이, 완자탕

00:15:06.881 --> 00:15:12.125
이제 불조절은 자기가 하면서 불을 좀 세게
했다 그러면 팬을 좀 들어주는 거고요.

00:15:12.225 --> 00:15:15.089
불을 좀 약하게 했다 그러면
또 불 옆에 가까이 대고,

00:15:15.189 --> 00:15:20.684
이렇게 굴려주시면 속까지
충분히 잘 익어요.

00:15:41.636 --> 00:15:46.456
이게 안 굴러가면 막 세게 흔들면
이게 균열이 갈 수가 있어요.

00:15:46.556 --> 00:15:52.349
그래서 여러분이 이렇게 잘 굴러가게
하려면 수분 제거를 잘 하셔야 돼요.

00:15:52.449 --> 00:15:57.158
두부나 고기의 수분을
잘 제거 해줘야 애가 자리를 안 잡고,

00:15:57.258 --> 00:16:01.368
이렇게 데굴데굴하게 잘 굴러다닙니다.

00:16:05.475 --> 00:16:07.765
그래서 거의 다 됐네요.

00:16:07.865 --> 00:16:12.504
이제 이때는 키친타월 하나 펴 놓고.

00:16:14.746 --> 00:16:18.686
겉에 있는 기름 제거해요.

00:16:21.843 --> 00:16:26.878
지단은 여기 마름모꼴로.

00:16:35.006 --> 00:16:39.685
2개 제시라고 그랬죠? 2개.

00:16:43.785 --> 00:16:47.177
흰자.

00:17:00.829 --> 00:17:04.786
아까 이제 충분히
잘 부드럽게 이렇게 됐는데.

00:17:04.886 --> 00:17:07.766
너무 물이 많을 것 같으면
살짝 한번 이렇게 짜주세요.

00:17:07.866 --> 00:17:09.933
이렇게 겉에 있는 물.

00:17:10.033 --> 00:17:12.633
이렇게 해서 해주세요.

00:17:15.976 --> 00:17:21.221
가위를 이용해서 이 부분,
이렇게 잘라주시고요.

00:17:23.284 --> 00:17:30.297
지느러미 부분도 다 잘라주시고.

00:17:32.330 --> 00:17:37.376
그리고 이 부분, 이거 이렇게 잡아당겨서

이렇게 딱 달라붙어 있거든요.

00:17:37.476 --> 00:17:42.086
마르는 과정에서, 지금도 제가
이거는 건들지도 않았는데

00:17:42.186 --> 00:17:45.064
살이 벌어져 있네요?
이거는 어쩔 수 없죠, 받은 거를.

00:17:45.164 --> 00:17:48.550
그런데 대부분 여러분이
너무 가까이 여기를 잘라주면

00:17:48.650 --> 00:17:52.684
여기가 벌어질 경우가 있어요.
그래서 여러분은 손질할 때,

00:17:52.784 --> 00:18:00.257
이렇게 적당히 이렇게,
이거 펼쳐주고 다시.

00:18:00.357 --> 00:18:02.942
이렇게 해주고.

00:18:05.108 --> 00:18:07.220
이 부분도 다 잘랐어요.

00:18:07.320 --> 00:18:10.802
그리고 나서 이렇게 잘라주고요.

00:18:10.902 --> 00:18:15.337
또 여기에 굵은 가시가 제거가
안 된 거 있으면 다 제거해주시고.

00:18:15.437 --> 00:18:20.382
이때 이제 이렇게 보면
이 부분이 지느러미 부분,

00:18:20.482 --> 00:18:22.572
이 부분이 또 여기
가장자리에 붙어 있거든요.

00:18:22.672 --> 00:18:25.999
그 부분을 여기 잔가시까지
같이 붙어 있어요.

00:18:26.099 --> 00:18:30.689
이거를 칼 넣어서 같이
잘라버리세요, 이런 식으로.

00:18:30.789 --> 00:18:36.370
이렇게 길게 해주면 여기 지느러미하고
잔가시까지 같이 이렇게 제거가 됐어요.

00:18:36.470 --> 00:18:40.932
하다보면 또 이쪽에 이렇게 잔가시가
있고 막이 있는 경우가 있어요.

00:18:41.032 --> 00:18:44.828
그러면 잔가시 있는 쪽에
이렇게 칼을 저며 넣으세요.

00:18:44.928 --> 00:18:49.085
그리고 애는 불려서 손질을 해줘야
이 살이 이렇게 부풀어 일어나지 않아요.

00:18:49.185 --> 00:18:51.903

16_복어구이, 완자탕

말랐을 때 해주면 살이
다 들고 일어나거든요.

00:18:52.003 --> 00:18:56.351
충분히 불린 다음에 이 부분에
이렇게 칼을 살짝 넣어주고,

00:18:56.451 --> 00:19:01.223
막을 살살살 벗겨주는 거예요.

00:19:01.323 --> 00:19:06.503
이렇게 한번 만져보셔서 내가 가시
같은 거가 손에 걸리는지 확인하고,

00:19:06.603 --> 00:19:10.463
이 막도 지금 이 정도는
괜찮지만 하얀 막이 있으면

00:19:10.563 --> 00:19:15.967
칼집 살짝 넣어서 막 다 제거해줘야지
막이 있으면 양념에 안 배요.

00:19:16.067 --> 00:19:19.557
이쪽은 제가 보니까 딱 손질이
됐어요, 그럼 반대쪽으로.

00:19:19.657 --> 00:19:22.325
이 가장자리 또 뭐가
있나보세요, 가장자리가.

00:19:22.425 --> 00:19:26.556
얘는 잘 제거가 됐네요? 그런데
이 부분이 너무 얇아서 말릴 것 같아요.

00:19:26.656 --> 00:19:30.528
살짝만 이렇게 정리를 좀 하고요.

00:19:30.628 --> 00:19:33.832
보니까 여기에 또 이렇게
가시하고 막이 같이 있죠?

00:19:33.932 --> 00:19:40.908
얘 쥐어뜯으면 안 돼요. 쥐어뜯으면
살이 다 일어나니까 칼을 넣으셔서.

00:19:41.008 --> 00:19:43.616
이렇게 살살.

00:19:43.716 --> 00:19:46.721
그래서 이렇게, 그렇죠?
이런 식으로.

00:19:55.911 --> 00:19:59.311
됐어요, 이렇게 해서.

00:20:02.500 --> 00:20:07.490
이름 부분이 이렇게 어떤 경우에는 들고
일어나는 경우가 있어요, 그 가시가.

00:20:07.590 --> 00:20:10.960
그러면 살짝 가위로 이렇게
제거만 살짝 해주고.

00:20:11.060 --> 00:20:15.509
너무 가까이 있는 거 제거하다 보면
또 여기가 벌어지는 경우가 있으니까

00:20:15.609 --> 00:20:17.925

16_복어구이, 완자탕

여러분이 만져 보시고,
이렇게 한 번씩 만져보세요.

00:20:18.025 --> 00:20:19.697
어디서 뭐가 걸리는 게 있나.

00:20:19.797 --> 00:20:23.269
이렇게 다 손질이 되면
여러분 요구사항에 보면,

00:20:23.369 --> 00:20:26.299
4, 5Cm로 해서 3토막을
제시하시오, 그랬어요.

00:20:26.399 --> 00:20:28.176
그런데 자기가 복어를
큰 거 받을 수도 있고,

00:20:28.276 --> 00:20:30.298
작은 거 받을 수도 있잖아요, 시험장에서?

00:20:30.398 --> 00:20:32.532
그런데 이제 시험장에서
큰 거를 받으면 좋죠.

00:20:32.632 --> 00:20:37.442
왜냐하면 4, 5Cm보다 여유 있게
잘라서 익히면 줄어드니까.

00:20:37.542 --> 00:20:40.754
익히면 줄어드는 거를 감안하는데
이렇게 작은 거를 찾을 때는

00:20:40.854 --> 00:20:44.601
그냥 비스듬하게 3토막을 제시하시면 돼요.

00:20:44.701 --> 00:20:47.340
그래서 이쪽은 넓으니까 제가
이렇게 한번 해볼게요.

00:20:47.440 --> 00:20:50.416
이쪽은 폭이 얇아서 너무 똑같은 Cm로,

00:20:50.516 --> 00:20:53.863
여기하고 여기하고 똑같은 Cm로
하면 여기가 너무 작아 보이니까

00:20:53.963 --> 00:20:56.412
여기는 약간만 1Cm라도 길게.

00:20:56.512 --> 00:21:01.116
이쪽은 폭을 제가, 지금 이게 넉넉하지
않아서 한 5.5Cm뿐이 안 되겠네요.

00:21:01.216 --> 00:21:05.948
이렇게 잘라주고,
다시 여기도 이렇게 해주고.

00:21:06.048 --> 00:21:08.769
여기가 너무 길면 여기가
말라보일 수가 있어요.

00:21:08.869 --> 00:21:11.767
그러면 여유가 있으면
이 밑에를 잘라내셔야 돼요.

00:21:11.867 --> 00:21:16.029
이렇게 밑에를 잘라서 이렇게

3토막을 준비했구요.

00:21:16.129 --> 00:21:18.902
뒤에 말리지 않게 칼집을 좀 넣어주는데.

00:21:19.002 --> 00:21:24.054
이렇게 칼집을 뭐 옆으로 넣으셔도 되고,
일자로 넣으셔도 상관없어요.

00:21:24.154 --> 00:21:28.193
칼집을 어떻게 넣으라는 말은 없으니까
뒤에 말리는 것만 방지하기 위해서

00:21:28.293 --> 00:21:30.013
그냥 칼집만 넣어주시면 돼요.

00:21:30.113 --> 00:21:32.216
이렇게 칼집을 넣어주고요.

00:21:32.316 --> 00:21:34.913
이제 여기는 살이 도톰하니까
칼이 들어가는데,

00:21:35.013 --> 00:21:38.905
여기는 얇아서 막 칼을 넣으려면
안 들어가면 잘못하면 잘라질 수 있으니까

00:21:39.005 --> 00:21:42.692
이 부분은 그냥 안 들어가면 이렇게
살짝만 두드려만 주시면 돼요.

00:21:42.792 --> 00:21:46.925
이렇게 두드려서 준비가 됐어요.

00:21:56.261 --> 00:22:00.736
됐으면 이제 구이 종류에서 복어구이나
더덕구이나 생선 양념구이나

00:22:00.836 --> 00:22:04.309
유장구이 하잖아요? 유장구이.

00:22:04.409 --> 00:22:08.523
참기름 양이 좀 많죠?
참기름이 1큰 술이다 그러면,

00:22:08.623 --> 00:22:11.540
간장은 한 작은 술이에요,
3분의 1이잖아요.

00:22:11.640 --> 00:22:14.659
유장, 유장구이
뭐 애벌구이 이런 말을 하는데

00:22:14.759 --> 00:22:17.779
우리 책에는 유장구이라는 말 했어요.

00:22:17.879 --> 00:22:23.923
먼저 짜지 않게 살살살 이렇게.

00:22:27.561 --> 00:22:32.114
앞뒤로 애도 다 이렇게 발라주세요.

00:22:44.655 --> 00:22:48.435
됐으면 여기에.

00:22:57.740 --> 00:23:00.598
말리는 거를 방지하기 위해서
이렇게 꼭 눌러주세요.

16_복어구이, 완자탕

00:23:00.698 --> 00:23:05.764
위에 딱 접어서 이렇게 살살,
한 번.

00:23:08.014 --> 00:23:10.304
이렇게 준비가 되면,
살짝만 구워주면 돼요.

00:23:10.404 --> 00:23:14.786
나 유장구이 했다는 거 보여주고
이제 고추장 양념입니다.

00:23:14.886 --> 00:23:18.483
그래서 아까 유장구이 했던 그릇에
그냥 사용하시면 되고요.

00:23:18.583 --> 00:23:22.864
복어를 보니까 고추장 1큰 술
정도면 충분할 것 같은데

00:23:22.964 --> 00:23:25.776
고추장 양은 자기가 얼마큼
할 건가 고민 안 해도 돼요.

00:23:25.876 --> 00:23:29.021
이미 고추장 양이 나와 있어요.
그러면 그냥 여유 있게 하세요.

00:23:29.121 --> 00:23:32.449
또 너무 조금 해 갖고 나중에
부족하면 또 만들려면 힘드니까.

00:23:32.549 --> 00:23:37.918
좀 여유 있게 1 큰 술
좀 폭 넣었어요, 이렇게 폭 넣어주시고요.

00:23:38.018 --> 00:23:41.919
여기에 설탕도 좀 비슷하게 넣어주시고요.

00:23:42.019 --> 00:23:44.124
마늘.

00:23:44.583 --> 00:23:46.853
파, 다진 파입니다.

00:23:46.953 --> 00:23:49.027
후춧가루.

00:23:49.127 --> 00:23:51.198
깨소금.

00:23:52.329 --> 00:23:56.969
참기름은 여기에 조금 있었는데
제가 조금 더 넣을게요.

00:24:04.847 --> 00:24:10.553
농도는 이제 시험장에 있는 고추장하고
제가 지금 사용하고 있는 고추장이

00:24:10.653 --> 00:24:12.177
약간 농도가 다를 수 있거든요.

00:24:12.277 --> 00:24:16.554
그래서 여러분이 농도를 보가면서 너무
뽀뽀하면, 간장을 조금 더 넣으세요.

00:24:16.654 --> 00:24:23.906

16_복어구이, 완자탕

간장 조금만 더 이렇게 넣으셔서.
간장이나 참기름을 더 쓰시면 돼요.

00:24:24.006 --> 00:24:29.108
한식에서는 직화구이하는데 거의 다
고춧가루는 사용하지 않습니다.

00:24:29.208 --> 00:24:31.039
고춧가루 절대 넣으시면 안 돼요.

00:24:31.139 --> 00:24:33.546
다시.

00:24:41.095 --> 00:24:44.605
제가 너무 꼭 눌렀나봐요.
살이 달라붙어 있네요.

00:24:44.705 --> 00:24:50.791
이 생선구이 이런 거는 말랐던 거라
제가 석쇠를 달구지 않았거든요.

00:24:50.891 --> 00:24:54.137
그런데 이제 살이 너무 부드러웠나봐요.

00:24:54.237 --> 00:24:59.185
부드러워서 조금 달라붙었는데 이거는
금방 떨어져요, 애 같은 경우는.

00:24:59.285 --> 00:25:06.990
그리고 이제 고추장을
잘 발라주세요, 골고루.

00:25:10.312 --> 00:25:12.885
그래서 이때 고추장 농도가 너무 묽으면,

00:25:12.985 --> 00:25:16.133
여러분이 나중에 구울 때,
시간이 많이 걸려요.

00:25:16.233 --> 00:25:20.629
왜냐하면 복어구이도 완성이 됐을 때
구운 모습을 보여줘야 하는데

00:25:20.729 --> 00:25:24.667
질척하면 어떻게 돼요? 안 구운 것처럼
보이기 때문에 오랫동안 구워줘야 돼요.

00:25:24.767 --> 00:25:28.676
그래서 고추장 농도는 너무
질척하지 않게 해주고,

00:25:28.776 --> 00:25:34.749
이런 단면도 마른 거를 부드럽게 한 건데,
그 부분이 고추장이 안 발라지면

00:25:34.849 --> 00:25:37.701
꼭 들 구워진 것처럼 보이구요.

00:25:37.801 --> 00:25:40.889
나중에 여유가 있을 때
꼭 뒤에도 발라주셔야 돼요.

00:25:40.989 --> 00:25:43.733
뒤에 안 발라주면 안 돼요.
뒤에 꼭 바르세요.

00:25:43.833 --> 00:25:48.590
뒤에는 많이 안 발라도

16_복어구이, 완자탕

되니까 살짝, 이렇게.

00:26:11.610 --> 00:26:17.652
이 잘라진 단면, 이 부분도 꼼꼼하게.

00:27:07.269 --> 00:27:11.896
다시 석쇠에 올려서.

00:27:46.760 --> 00:27:52.682
타지 않게, 불 너무 세게 하고 가까이
있으면 또 타니까 타지 않게해서

00:27:52.782 --> 00:27:59.275
골고루 고추장이 약간 마를 때까지
구워주시면 돼요.

00:29:01.688 --> 00:29:06.948
그냥 아까 자른 모양대로 이렇게 담을게요.

00:29:17.464 --> 00:29:23.206
이렇게 해서 복어구이가 완성이 됐습니다.
이제 완자탕할게요.

00:29:23.306 --> 00:29:26.210
완자탕은 어떤 메뉴하고 나와도요.

00:29:26.310 --> 00:29:31.076
이렇게까지만 준비해놨다가 하나가
완성이 되면 그때 하셔야 돼요.

00:29:31.176 --> 00:29:33.577
애가 그냥 해 놓으면 계속 불으니까.

00:29:33.677 --> 00:29:39.803
그래서 지금 여러분이, 오늘 완자탕은
가장 중요한 200mL 제시하시오 그랬는데

00:29:39.903 --> 00:29:43.071
여러분이 딱 200mL를
해주면 애가 다 스며들어요.

00:29:43.171 --> 00:29:47.289
그래서 나중에 우리가 심사할 때 보면
200mL가 안 나오는 경우가 있어요.

00:29:47.389 --> 00:29:51.616
그래서 여러분이 한 컵 반 정도 넣으세요.

00:29:51.716 --> 00:29:59.147
한 컵 반 정도, 여유 있게.
한 컵 반 넣어줬고요.

00:30:00.951 --> 00:30:06.165
국간장이거든요. 오늘 완자탕에는
국간장으로 일단은 색을 내주세요.

00:30:06.265 --> 00:30:11.651
진간장은 색만 내주면 맛이
거의 간이 안 되어 있는데,

00:30:11.751 --> 00:30:16.289
국간장은 어느 정도 색을 내주면요.
이미 간이 조금 되어 있어요.

00:30:16.389 --> 00:30:20.959
그래서 내가 장국 종류에서는
국간장을 넣었나,

16_복어구이, 완자탕

00:30:21.059 --> 00:30:23.190
진간장을 넣었나 여러분이 아셔야 돼요.

00:30:23.290 --> 00:30:26.772
그리고 나서 그다음에 이제 제가
국간장으로 색깔을 냈고요.

00:30:26.872 --> 00:30:31.193
소금은 끝에 작은 술로
아주 조금만 넣을게요.

00:30:31.293 --> 00:30:34.288
한 6분의 1 정도? 이렇게 약간만.

00:30:34.388 --> 00:30:37.783
차라리 심심한 게 나아요.
간이 너무 짠 거보다는.

00:30:37.883 --> 00:30:40.771
이렇게 간을 넣었어요.

00:30:42.362 --> 00:30:48.547
원래는 이 완자탕 해놓은 거를 한 번
이렇게 따뜻하게 끓이게 되어 있어요.

00:30:48.647 --> 00:30:54.148
그런데 끓이면 여러분이 달걀 잘못하면
아까 그게 풀어질 수 있으니까

00:30:54.248 --> 00:31:02.181
그냥 끓이는 것만 이렇게 살짝
보여주고 바로 그릇에 담으셔도 돼요.

00:31:03.813 --> 00:31:11.194
혹시라도 이게 떨어질 것 같아서
이렇게 체에 걸렀어요, 걸르고.

00:31:11.294 --> 00:31:13.220
국물 해주시고요.

00:31:13.320 --> 00:31:18.225
아까 만들어 놓은 여러분이, 지단.

00:31:24.872 --> 00:31:28.991
지단은 국물이 많아서요.
막 떠다녀요, 어쩔 수 없고.

00:31:29.091 --> 00:31:31.237
또 지단이 얇으면 밑에
가라앉은 경우도 있어요.

00:31:31.337 --> 00:31:33.837
그래서 여러분이 그거는 보여진다고 해서,

00:31:33.937 --> 00:31:36.497
없으면 이렇게 찾아보는 경우가 있어요,
심사위원들이.

00:31:36.597 --> 00:31:40.046
그래서 꼭 떠 있는 것만은 아니니까
여러분이 작품이 다 완성되면

00:31:40.146 --> 00:31:43.125
시간 안에 제시하는 거가 더 중요합니다.

00:31:43.225 --> 00:31:47.417
저는 복어, 복어도 마른 복어기 때문에
너무 빨리 하지 마시고요.

16_복어구이, 완자탕

00:31:47.517 --> 00:31:53.073

충분히 부드럽게 불려진 상태가 되면
그때 유장하고 고추장 양념해서 해주시고

00:31:53.173 --> 00:31:56.236

완자탕 같은 경우는 마지막에 내기 직전에,

00:31:56.336 --> 00:31:58.705

이렇게 국물 부어서 완성하시면 되겠습니다.

00:31:58.805 --> 00:32:01.495

여러분, 수고하셨습니다.