

WEBVTT

00:00:40.250 --> 00:00:41.946
안녕하세요?

00:00:42.046 --> 00:00:46.027
이번 시간에는 저는 보쌈김치하고
홍합초하고 이렇게 두 가지

00:00:46.127 --> 00:00:47.743
과제를 묶었는데요.

00:00:47.843 --> 00:00:50.644
시험에서는 꼭 이렇게
나온다는 법은 아니고,

00:00:50.744 --> 00:00:54.554
시간은 한식은 보통 우리가 이제
두 가지 과제를 합해서 거의

00:00:54.654 --> 00:00:56.285
65분 이상은 넘지 않아요.

00:00:56.385 --> 00:01:00.017
그래서 오늘 보쌈김치하고
홍합초하고 나올 수 있지만,

00:01:00.117 --> 00:01:04.336
또 보쌈김치가 35분이면 다른 메뉴하고
짜꿍이 될 수도 있습니다.

00:01:04.436 --> 00:01:07.636
그런데 저는 임의로 두 가지를
맺어놨으니까 이 두 가지

00:01:07.736 --> 00:01:10.639
묶었을 때 여러분이 먼저 해야
할 것, 나중에 해야 할 것,

00:01:10.739 --> 00:01:12.433
이런 거 잘 보시고요.

00:01:12.533 --> 00:01:14.844
지금 이 보쌈김치는
재료가 좀 많아요.

00:01:14.944 --> 00:01:18.975
그래서 배추가 절인 걸 줄 겁니다.
살짝 절여진 거고.

00:01:19.075 --> 00:01:22.818
무하고 배하고 해물에는
굴이나 낙지

00:01:22.918 --> 00:01:24.950
그리고 부재료에는 갓도 있고요.

00:01:25.050 --> 00:01:27.394
미나리도 있고 쪽파도 있고요.

00:01:27.494 --> 00:01:32.024
또 우리가 여기 받도 있고,
지금 밤 빼고 나머지

00:01:32.124 --> 00:01:35.722
석이하고 대추, 잣은 보쌈김치
외에 올리는 겁니다.

00:01:35.822 --> 00:01:38.580
그것도 여러분이 잘 따로
이렇게 구분해 놓으시고요.

00:01:38.680 --> 00:01:42.504
그래서 재료가, 시험장에서 재료
확인하는 시간이 있으니까

00:01:42.604 --> 00:01:46.396
여러분이 그때 자기 재료를
확인해보고 뭐가 있는지

00:01:46.496 --> 00:01:50.169
없는지 시험 시작하기 전에
여러분이 손을 들어서

00:01:50.269 --> 00:01:54.517
그때 무언가가 없다고 하든지
교환을 해달라고 하든지

00:01:54.715 --> 00:01:57.953
그때 하셔야지 시험 시작해서
교환이 잘 안 됩니다.

00:01:58.053 --> 00:02:01.139
예외가 있긴 하지만 여튼
보쌈김치에서는 예외는 없죠.

00:02:01.239 --> 00:02:03.595
거의 다 보여지는 거니까.

00:02:03.695 --> 00:02:06.711
그래서 보쌈김치하고 홍합초.

00:02:06.811 --> 00:02:11.043
깐 홍합하고 생강, 마늘,
대파, 잣이 있습니다.

00:02:11.143 --> 00:02:14.625
그래서 두 가지 메뉴가 이렇게
나와 있으면 저는 일단

00:02:14.725 --> 00:02:18.654
석이가 여러분이 확인하셔서,
석이가 거의 안 불려진 걸 봤다.

00:02:18.754 --> 00:02:24.139
그러면 냄비에 석이
불릴 물을 올리세요.

00:02:31.901 --> 00:02:34.236
냄비에 석이 불릴 물을 올려주고

00:02:34.336 --> 00:02:41.210
그다음에 이제 여기에 들어가는
배추, 재료 확인이 다 됐으면

00:02:41.310 --> 00:02:44.373
여러분이 이렇게 이걸
다 잘라주시고요.

00:02:44.473 --> 00:02:51.588
지금 이제 여러분 요구 사항에
뭐라고 써있냐면 배추가

00:02:51.688 --> 00:02:56.712
이 그릇 안에 충분히 겹쳐지는 모양,
그걸 덮는다고 설명을 했는데,

18_보쌈김치, 홍합초

00:02:56.812 --> 00:03:01.232
충분히 겹쳐져서 안에 내용물이
빠지지 하게 해주는 거기 때문에

00:03:01.332 --> 00:03:05.685
여러분이 배추를 썰을 때
썰는 거를 조금 이렇게 앞사귀가

00:03:05.785 --> 00:03:08.943
이렇게 있으면 이 부분을
길게 잡아주세요.

00:03:09.043 --> 00:03:10.483
이 속 재료보다.

00:03:10.583 --> 00:03:11.856
속재료는 들어갈 게 많잖아요.

00:03:11.956 --> 00:03:16.882
그래서 배추를 봤을 때 거의 3분의
2 정도 잘라줘야 그릇 안에

00:03:16.982 --> 00:03:18.278
겹쳐지기가 좋아요.

00:03:18.378 --> 00:03:22.851
그래서 여러분이 이렇게 주어진
거에서 제가 한번 자르는 법을

00:03:22.951 --> 00:03:25.552
가르쳐드릴게요.

00:03:26.325 --> 00:03:31.045
그래서 배추가 쓰면 자를 때
이 부분, 이렇게 잘라주셔서

00:03:31.145 --> 00:03:35.794
이 부분이 너무 뽀뽀하면
나중에 제시할 때 말아 넣을 때

00:03:35.894 --> 00:03:39.368
잘 말리지 않아서 그렇게
꽃꽂이한 것처럼 보일 수가 있어요.

00:03:39.468 --> 00:03:41.242
애가 지금 뽀뽀하잖아요.

00:03:41.342 --> 00:03:46.964
다시 한번 절이게, 절일 수 있게끔
이렇게 잘라서 다 준비할게요.

00:03:54.204 --> 00:03:57.946
냄비 끓는 물은 석이
불릴게요, 석이.

00:03:59.633 --> 00:04:07.229
그래서 이렇게 지금 이제
보쌈김치의 앞사귀입니다.

00:04:07.329 --> 00:04:11.261
이렇게 준비가 되면
이 안에 이 속재료.

00:04:11.361 --> 00:04:12.789
굉장히 뽀뽀하죠?

00:04:12.889 --> 00:04:15.753

배추가 계절마다 달라요.

00:04:15.853 --> 00:04:18.306
겨울에는 이 폭이
굉장히 넓거든요.

00:04:18.406 --> 00:04:20.633
그런데 또 다른 계절에는
조금 짧아요.

00:04:20.733 --> 00:04:26.399
폭이 짧으니까 우리가
요구 사항에 보면 사방 3cm거든요.

00:04:26.499 --> 00:04:30.294
가로세로 3cm에다
두께가 0.3으로 하시오, 그랬는데

00:04:30.394 --> 00:04:33.353
배추 두께는 우리가 굉장히
두껍다, 그러면 여기를

00:04:33.453 --> 00:04:36.786
저며내지만 그렇지 않으면
그냥 사용하시는데

00:04:36.886 --> 00:04:41.826
보통 이 배추 폭이 넓을 때는
이렇게 반을 잘라서

00:04:42.201 --> 00:04:46.350
가장자리 이렇게 잡아주고
여러분이 이렇게 잘라주면 좋은데,

00:04:46.450 --> 00:04:49.366
지금 현재는 제가 가지고 있는
이거는 배추 폭이 좀 좁아요.

00:04:49.466 --> 00:04:53.638
좁아서 어떻게 할 수 없이
지금처럼 큰 게 하나 있네요.

00:04:53.738 --> 00:04:55.980
큰 거가 있을 때는 이렇게 잘랐어요.

00:04:56.080 --> 00:04:59.788
잘라주고 이 앞사귀 있는
부분을 정리를 이렇게 해주세요.

00:04:59.888 --> 00:05:05.396
정리해주고 그래도 여기가
3cm가 넓다 그러면 이 얇은 곳보다

00:05:05.496 --> 00:05:07.550
이 두꺼운 쪽을 정리하셔야 돼요.

00:05:07.650 --> 00:05:09.424
그래야 절이는 시간이 짧죠?

00:05:09.524 --> 00:05:12.709
이렇게 끝에 이 부분을
정리하셔서 마찬가지로

00:05:12.809 --> 00:05:15.954
애를 3cm로 잘라줄 거예요.

00:05:16.054 --> 00:05:22.136
가장자리 이렇게 해서

가로세로 3cm가 맞춰지면 다시

00:05:22.236 --> 00:05:25.371
애도 또 3cm쪼, 이렇게 3cm.

00:05:31.403 --> 00:05:35.843
많이 뺏뺏해서 애도
다시 절일 거예요.

00:05:57.567 --> 00:06:01.818
조금 넓어 보이면 가운데
두꺼운 줄기를

00:06:38.850 --> 00:06:43.348
그릇이 시험장에 많지 않기
때문에 한쪽에다 이렇게 놔주시고,

00:06:43.448 --> 00:06:45.174
배추 줄기 여기 있습니다.

00:06:45.274 --> 00:06:47.141
그리고 이제 무도 썰어볼게요.

00:06:47.241 --> 00:06:52.948
무도 사방 여러분이 지금
3cm니까 일단 3cm 맞춰주고요.

00:06:53.048 --> 00:06:56.245
그리고 다시 이렇게
네모를 만들어주세요.

00:06:56.345 --> 00:06:59.320
네모를 만들어줘서 양끝.

00:07:03.078 --> 00:07:05.101
이렇게 해서 3cm, 그쵸?

00:07:05.201 --> 00:07:10.937
사방 3cm가 나오면 이때 무는
우리가 0.3이라고 했잖아요.

00:07:11.037 --> 00:07:14.399
두께를 0.3cm으로 썰어줍니다.

00:07:30.758 --> 00:07:38.284
이렇게 해주셔서 이제 소금을
아까 줄기 있는 부분하고

00:07:38.384 --> 00:07:41.144
위에 속재료 들어갈
줄기 무입니다.

00:07:41.244 --> 00:07:46.465
여기에 소금, 충분히 무
잘 절여주셔야 돼요.

00:07:46.565 --> 00:07:55.039
그리고 아까 배추 위에 줄기
부분에도 살살해주시고

00:07:55.139 --> 00:07:58.949
소금에 녹을 수 있게
물을 이렇게 뿌려놔주세요.

00:08:09.131 --> 00:08:10.866
이렇게 절여졌어요.

00:08:10.966 --> 00:08:16.899

18_보쌈김치, 홍합초

절여놓으시고, 이제 다시
부재료를 쓸 건데, 여러분이 생각날 때

00:08:16.999 --> 00:08:19.189
고춧가루를 불려놓으시면 좋아요.

00:08:19.289 --> 00:08:25.282
그래서 고춧가루 보통 우리가 1인분
기준이기 때문에 이 재료에

00:08:25.382 --> 00:08:29.551
고춧가루를 조금 여유 있게 한
큰술 이렇게 꼭 따주시면 돼요.

00:08:29.651 --> 00:08:33.321
그리고 시험장에 있는
고춧가루가 너무 거칠다 그러면

00:08:33.421 --> 00:08:36.338
여러분이 이렇게 속에서
한번 파보셔서 약간 굵은 채

00:08:36.438 --> 00:08:42.121
한번 내려주시면 더 나중에
보쌈김치 했을 때 약간 보기가 좋죠?

00:08:45.016 --> 00:08:50.133
그래서 보통 물에 이렇게 한번
불려놓는 거예요, 고춧가루를.

00:08:53.604 --> 00:08:55.200
이거는 과정은 없어요.

00:08:55.300 --> 00:08:57.079
여러분이 그냥 생각날 때
하시면 돼요.

00:08:57.179 --> 00:08:59.699
날 고춧가루 날아서
무쳐놓는 거 하고,

00:08:59.799 --> 00:09:03.514
고춧가루 불려서
하는 거하고는 봤을 때

00:09:03.614 --> 00:09:06.106
김치 자체가 고춧가루가
보면 굉장히

00:09:06.206 --> 00:09:09.304
그냥 날고추가 들어갔을 때는
거칠어 보여요.

00:09:09.404 --> 00:09:12.152
그래서 이렇게 살짝 불려놨습니다.

00:09:12.252 --> 00:09:14.223
그리고 이제 여기에
들어가는 부재료.

00:09:14.323 --> 00:09:17.251
또 안에 복잡하니까 이렇게
겹쳐놓고 하셔도 돼요.

00:09:17.351 --> 00:09:21.148
우리가 늘어놓을 수 있는
그건 공간이 넓지가 않기 때문에.

18_보쌈김치, 홍합초

00:09:21.248 --> 00:09:24.520
그리고 여기 이제 밤은
그냥 편 썰기예요.

00:09:24.620 --> 00:09:28.839
밤은 자기 모양대로 편 썰기입니다.

00:09:34.526 --> 00:09:37.708
여기에 마늘 생강은
체쳐 들어가요.

00:09:37.808 --> 00:09:39.261
마늘 생강.

00:09:39.361 --> 00:09:41.144
여러분이 껍질 잘 제거하세요.

00:09:41.244 --> 00:09:44.358
저는 이미 껍질이 다
여기서 손질된 걸 쓰지만,

00:09:44.458 --> 00:09:47.162
시험장에서는 껍질을
벗겨서 주는 게 아니라

00:09:47.262 --> 00:09:50.375
여러분 각자가 다 하시는 거니까.

00:09:57.588 --> 00:09:59.929
그리고 이 마늘.

00:10:24.310 --> 00:10:25.586
배입니다.

00:10:25.686 --> 00:10:27.812
배는 배도 편 썰기라고 그랬어요.

00:10:27.912 --> 00:10:30.876
배를 편 썰기라고 그랬는데
여러분이 이제 똑같은 모양으로

00:10:30.976 --> 00:10:34.375
아까 무하고 배추처럼
사방 3cm로 썰어주면 더 좋고요.

00:10:34.475 --> 00:10:35.958
거의 비슷하게 썰어져도 괜찮아요.

00:10:36.058 --> 00:10:39.201
그런데 여러분 주의할 점이
안에 흠을 파지 말라는 것.

00:10:39.301 --> 00:10:43.139
알자로 썰어줘야 편이 cm가
어느 정도 그래도 나오지.

00:10:43.239 --> 00:10:47.717
흠을 파버리면 제대로 cm,
편 썰기가 잘 안 나와요.

00:10:47.817 --> 00:10:51.186
그래서 여러분이 이렇게
해주시고 나서

00:10:52.212 --> 00:10:55.248
저는 이제 이렇게
가장자리 한번 맞춰볼게요.

18_보쌈김치, 홍합초

00:10:55.348 --> 00:10:58.317
맞춰보고 양쪽 끝 잘라버리고요.

00:10:58.417 --> 00:11:00.812
다시, 이렇게 맞춰줍니다.

00:11:00.912 --> 00:11:04.099
맞춰져서 일단 네모를
만드셔서 어느 쪽이든

00:11:04.199 --> 00:11:07.888
이쪽이든, 이쪽이든 네모 만드셔서
이 방향으로 썰어주시면 돼요.

00:11:07.988 --> 00:11:11.308
0.3cm, 0.3cm, 0.3cm,
이런 식으로.

00:11:12.438 --> 00:11:15.718
이렇게 해서 준비가 됐습니다.

00:11:15.818 --> 00:11:18.548
그리고 여기에 이제 배는

00:11:18.648 --> 00:11:21.243
여러분이 혹시라도
설탕물은 담지 마세요.

00:11:21.343 --> 00:11:24.372
우리가 김치에는 지금
오늘 보쌈김치는 설탕이 없어요.

00:11:24.472 --> 00:11:27.224
그런데 설탕, 여러분이 갖다가
담가주시면 안 됩니다.

00:11:27.324 --> 00:11:31.181
오늘 보쌈김치 자체가 설탕이
없어서 김치에 들어가는 거는

00:11:31.281 --> 00:11:33.961
배가 약간 갈변 현상이
있어도 상관없어요.

00:11:34.061 --> 00:11:35.432
그리고 애는 갖이거든요.

00:11:35.532 --> 00:11:38.705
갓인데, 여러분이 갓이
나올 때는 갓을 주지만

00:11:38.805 --> 00:11:42.495
혹시라도 갓이 없으면 겨자잎으로
대체하겠다고 쓰여 있어요.

00:11:42.595 --> 00:11:45.163
우리 시험에서 갓 대신 겨자잎.

00:11:45.263 --> 00:11:47.369
우리가 쌈 채소 코너에
가면 겨자가 있거든요.

00:11:47.469 --> 00:11:50.021
그런데 지금 갓은 이 줄기가 길어요.

00:11:50.121 --> 00:11:54.308
줄기가 길기 때문에 여러분이 이제
이렇게 해서 줄기 있는 쪽도

18_보쌈김치, 홍합초

00:11:54.408 --> 00:11:57.066
이렇게 3cm로, 3cm로
이렇게 잘라요.

00:11:57.166 --> 00:12:00.186
3cm로 이렇게 줄기 있는
부분을 잘라주지만

00:12:00.286 --> 00:12:05.158
혹시라도 여러분이 만약에 이 부분을
3cm로 썬다면 너무 크잖아요.

00:12:05.258 --> 00:12:09.315
그럴 때는 이렇게 한번 반을 잘라보고

00:12:09.415 --> 00:12:11.527
또 여기가 너무 넓다 그러면

00:12:11.627 --> 00:12:13.303
가장자리 한번 정리하세요.

00:12:13.403 --> 00:12:19.235
이렇게 정리하셔서 이대로 겹쳐서
채 치는 것처럼 쳐주시면 돼요.

00:12:21.459 --> 00:12:26.835
가로로 3cm는 이미 나와
있기 때문에 여러분 그거 폭을

00:12:26.935 --> 00:12:29.582
줄기처럼 길게 안 잡으셔도 돼요.

00:12:29.682 --> 00:12:31.453
이 정도 양이면 충분해요.

00:12:31.553 --> 00:12:35.997
겨자잎은 바로 줄기가 없이
앞사귀가 이렇게 짧게 있는 경우가

00:12:36.097 --> 00:12:41.570
있으니까 한번 썰어주고 옆으로,
길이로 썰어주시면 될 것 같아요.

00:12:41.670 --> 00:12:43.676
그리고 이제 애는 미나리입니다.

00:12:43.776 --> 00:12:46.472
미나리, 잎 제거해주시고.

00:12:46.572 --> 00:12:51.871
위에 부분 줄기가 두꺼운 부분이
있고, 그런 부분도 제거하셔서

00:12:52.627 --> 00:12:55.868
이 마디에 좀 지저분한
거는 잘라내세요.

00:12:55.968 --> 00:12:59.114
마디, 잘라주시고.

00:12:59.214 --> 00:13:05.160
지금 배추하고 무가 주재료
3cm이면 지금 다 부재료도 3cm예요.

00:13:05.260 --> 00:13:08.725
부재료도 3cm, 이렇게 3cm.

00:13:10.714 --> 00:13:13.279
이거는.

00:13:13.379 --> 00:13:16.426
미나리입니다, 미나리.

00:13:17.773 --> 00:13:20.340
그리고 이걸 쪽파예요, 쪽파.

00:13:24.116 --> 00:13:29.402
그래서 만약에 여기가 지금 파가
머리 부분이 이렇게 가는데,

00:13:29.502 --> 00:13:32.502
혹시 두꺼운 거 있으면 그 부분
살짝 이렇게 잘라내고 하세요.

00:13:32.602 --> 00:13:35.637
너무 이렇게 알이 있어서
둥그러질 수 있으니까.

00:13:35.737 --> 00:13:38.477
그래서 애도 똑같은 3cm예요, 3cm.

00:13:38.577 --> 00:13:40.017
3cm.

00:13:46.639 --> 00:13:49.805
됐고요, 그다음에 이제 해물 종류.

00:13:53.006 --> 00:13:54.966
이거는 이제 굴이거든요.

00:13:55.066 --> 00:13:59.668
소금물을 이용해서 이렇게
소금을 넣으셔서 굴을 살살 씻어서

00:13:59.768 --> 00:14:05.155
안에 딱딱한 이런 껍데기가
있는지 잘 보셔서

00:14:05.255 --> 00:14:08.242
이렇게 이렇게 해서
잘 씻어주세요, 애는.

00:14:08.841 --> 00:14:11.741
소금을 준비해 주고,
그다음에 이제 이걸 낙지입니다.

00:14:11.841 --> 00:14:15.584
낙지도 소금을 이용해서
이렇게 조물조물해서 안에

00:14:15.684 --> 00:14:18.196
빨 같은 게 빠지게.

00:14:23.591 --> 00:14:26.913
그래서 마찬가지로 3cm예요, 3cm.

00:14:33.154 --> 00:14:37.327
얹으시고 이제, 이거는
고명입니다, 고명.

00:14:37.427 --> 00:14:41.815
쟈, 오늘 홍합초하고 양쪽으로
쟈이 다 들어가는데

00:14:41.915 --> 00:14:43.556

여러분이 분리해놓는 게 좋아요.

00:14:43.656 --> 00:14:46.238
이쪽에는 우리가 통으로 잣을 올리고

00:14:46.338 --> 00:14:48.445
홍합 초에는 다지게끔 되어있어요.

00:14:48.545 --> 00:14:54.257
그런데 우리가 시험에서 잣을 다질
경우에는 A4용지가 있어요.

00:14:54.357 --> 00:14:56.537
여러분 거기에 잣을
다지라는 거거든요.

00:14:56.637 --> 00:14:59.148
그래서 여러분, 이렇게
한쪽에 분리해놓으셔야지

00:14:59.248 --> 00:15:00.991
순간 다 다질 수가 있어요.

00:15:01.091 --> 00:15:03.295
그래서 여기 있는 대추는
돌려 깎기 합니다.

00:15:03.427 --> 00:15:06.945
위에, 밑에 씨하고 씨를 남겨놓고요.

00:15:07.045 --> 00:15:09.665
껍질 쪽만.

00:15:09.765 --> 00:15:14.501
이렇게 해서 돌려 깎기
하셔서 채 치시면 돼요, 채.

00:15:26.195 --> 00:15:27.528
따로 놓거든요.

00:15:27.628 --> 00:15:29.876
여기 순간 여기 같이 놔두면
버무릴 수도 있고요.

00:15:29.976 --> 00:15:34.364
사실은 이거는 이제 석이인데,
석이가 국산은 이렇게

00:15:34.464 --> 00:15:37.517
안에 이끼류가 많이 붙어있고요.

00:15:37.617 --> 00:15:40.780
중국산은 이게 거의 손질돼서
나와 있는 경우가 있어요.

00:15:40.880 --> 00:15:44.363
그러면 여러분이 있으면
이 이끼류 노리끼리한 것을

00:15:44.463 --> 00:15:45.788
벗겨내셔야 돼요.

00:15:45.888 --> 00:15:47.455
이렇게, 이렇게 하면 벗겨지거든요.

00:15:47.555 --> 00:15:50.507
그러니까 상황이 어떤 것을
줄지 모르는 거니까

18_보쌈김치, 홍합초

00:15:50.607 --> 00:15:54.587
여러분이 충분히 잘 불려졌으면
애가 잘 벗겨져요.

00:15:54.687 --> 00:15:59.621
안에 이렇게 해서 손톱으로
안 벗겨지면 굵으세요.

00:16:01.805 --> 00:16:06.792
깨끗이 손질을 해서 이렇게
말아서 체 쳐서 올릴 겁니다.

00:16:31.959 --> 00:16:33.634
해주고요.

00:16:33.734 --> 00:16:36.308
이제 이렇게 해서 한번 아까 대추 절인 거,

00:16:36.408 --> 00:16:40.862
잘 절여지고 있는지 한번 다시
한번 확인하고 한번 이렇게

00:16:40.962 --> 00:16:45.127
뒤집어주세요, 이렇게 줄기,
골고루 잘 절여지게.

00:16:45.227 --> 00:16:49.074
해주고 여기까지 해놓고
이제 제가 홍합초 들어갈 거예요.

00:16:49.174 --> 00:16:50.606
홍합 손질하는 거.

00:16:50.706 --> 00:16:53.611
홍합은 이렇게 자기가
앞으로 갖다 놓으시고요.

00:16:53.711 --> 00:16:56.256
여기 이렇게 한쪽에 놓을게요.

00:16:56.356 --> 00:16:58.902
그리고 홍합 데칠 물을 올리세요.

00:17:07.933 --> 00:17:10.483
데칠 물 올려놓고.

00:17:10.583 --> 00:17:12.814
마늘, 생강, 조금 더.

00:17:19.692 --> 00:17:23.308
혹시 이게 안 보일 것 같아서
제가 한쪽에 이렇게 놓아줄게요.

00:17:23.408 --> 00:17:27.447
그러고 나서 홍합을 보면 여러분이
소금물로 한번 씻어주시고,

00:17:27.547 --> 00:17:31.491
그러고 나서 이쪽에 보면
이렇게 이물질이 있어요.

00:17:31.591 --> 00:17:33.396
이 부분, 이거.

00:17:33.496 --> 00:17:35.840
이렇게 가운데 수염 같은 게 있거든요.

18_보쌈김치, 홍합초

00:17:35.988 --> 00:17:37.456
이거 꼭 제거하셔야 돼요.

00:17:37.556 --> 00:17:42.538
그런데 이게 그냥 떼면 살이 떨어지니까
가위나 칼을 이용하시면 돼요.

00:17:42.638 --> 00:17:44.164
가위나 칼로.

00:17:45.908 --> 00:17:48.865
하면서 홍합이 다 손질이 됐습니다.

00:17:48.965 --> 00:17:52.213
끓는 물에 넣었다가
바로 빼주시면 돼요.

00:17:55.376 --> 00:17:58.163
물을 올려놓고 시작하는 게
여러분이 빨리할 수 있어요.

00:17:58.263 --> 00:18:00.785
지금 물 올리면 안 돼요,
물 올려놓고.

00:18:00.885 --> 00:18:05.673
이렇게 해서 바로 불.

00:18:13.725 --> 00:18:15.658
데쳐졌고요.

00:18:17.686 --> 00:18:23.366
여기 이제 대파는 2cm로
잘라주시면 되는데

00:18:23.466 --> 00:18:25.995
대파가 아주 굵은 거는
껍질을 벗기세요.

00:18:26.095 --> 00:18:28.167
이 정도 두께는 괜찮고요.

00:18:28.267 --> 00:18:30.945
오늘 여기에 마늘 편 썰기입니다.

00:18:44.824 --> 00:18:49.231
생강도 많이 넣지 마세요.

00:18:49.331 --> 00:18:53.961
생강도 두 세 개만 들어가면 돼요,
이렇게 해서 준비가 됐어요.

00:18:55.083 --> 00:18:59.620
그리고 나서 이제 홍합 조릴 물인데,

00:18:59.720 --> 00:19:07.621
여러분이 이렇게 잡아주고
물을 2큰술 정도 넣어주고요.

00:19:09.140 --> 00:19:13.067
간장 2큰술 넣었어요, 간장 2큰술.

00:19:13.167 --> 00:19:17.995
그리고 설탕 1큰술 넣어요, 1큰술.

00:19:20.129 --> 00:19:24.302
이렇게 해서 여기에
이제 넣고 조릴 겁니다.

18_보쌈김치, 홍합초

00:19:28.460 --> 00:19:33.906
홍합초는 여러분이 초가 식초가
들어가는 게 아니라 윤기 나게

00:19:34.006 --> 00:19:35.825
조린다는 뜻이에요, 홍합초가.

00:19:35.925 --> 00:19:38.946
윤기 나게 조린다는 뜻이기
때문에 여러분이 애를 윤기 나게

00:19:39.046 --> 00:19:43.783
조려주시는데 대신에 이제
이렇게 바닥에 그냥 놓고 하면

00:19:43.883 --> 00:19:46.508
양념이 적어서 바닥이 냄비에
붙을 경우가 있거든요.

00:19:46.608 --> 00:19:47.952
약간 기울여서 조려주세요.

00:19:48.133 --> 00:19:52.224
그리고 이건 치켜세우셔서
이렇게 계속 저어주시고 흑시라도

00:19:52.324 --> 00:19:56.971
여러분이 제가 이제 물 두 개,
간장 두 개, 설탕 하나 했는데

00:19:57.071 --> 00:19:58.768
우리가 간장도 다 달라요.

00:19:58.868 --> 00:20:02.137
색깔이 회사마다 다 다르기
때문에 여러분이 조리하다가

00:20:02.237 --> 00:20:05.016
윤기가 안 나고 약간 색깔이
덜한 것 같다고 하면

00:20:05.116 --> 00:20:06.640
간장을 조금 더 넣어주시고

00:20:06.740 --> 00:20:08.964
윤기가 나게끔 설탕을 추가로
넣으셔도 돼요.

00:20:09.064 --> 00:20:11.464
대신에 또 유의사항에
뭐라고 되어있냐면

00:20:11.564 --> 00:20:14.682
너무 오랫동안 조려서
질겨지지 않게 하라고 그랬거든요.

00:20:14.782 --> 00:20:16.859
그래서 제가 기준을 잡아준 거예요.

00:20:16.959 --> 00:20:18.762
너무 물을 막 3스푼,
4스푼, 잡아주고

00:20:18.862 --> 00:20:20.563
간장을 또 너무 많이 잡아주면

00:20:20.663 --> 00:20:23.018

조려지는 시간이 길수록 질겨져요.

00:20:23.118 --> 00:20:26.817
그런데 그래도 애가 조림이니까
여러분이 보셔서

00:20:26.917 --> 00:20:30.423
이게 약간 먹음직스럽게 보인다,
이렇게 생각하셔야지.

00:20:30.523 --> 00:20:32.739
너무 까매도 안 되고 너무
하매도 되지 않아요.

00:20:32.839 --> 00:20:36.765
그래서 지금 일단은 제가
잡아준 기준들로 한번 조려보시다가

00:20:36.865 --> 00:20:39.281
조금 색깔이 안 날 것 같다 그러면

00:20:39.381 --> 00:20:42.365
양념을 추가로 쓰셔도 괜찮습니다.

00:20:46.839 --> 00:20:49.320
지금 이렇게 조려지고 있거든요.

00:20:49.420 --> 00:20:52.285
그래서 색이 안 날 것 같으면
여러분이 간장을 조금 더

00:20:52.385 --> 00:20:54.301
넣어주셔도 상관없습니다.

00:20:54.401 --> 00:20:56.870
어느 때는 제가 간장 두 개하고
설탕 하나 하면 딱 맞는

00:20:56.970 --> 00:20:58.072
경우가 있고요.

00:20:58.172 --> 00:20:59.833
어느 경우에는 조금 더
추가할 때가 있어요.

00:20:59.933 --> 00:21:02.024
그래서 여러분지 마찬가지로요.

00:21:02.124 --> 00:21:05.824
이렇게 해서 윤기 나게 색깔
내주시고, 이제 여러분

00:21:05.924 --> 00:21:09.907
요구 사항에 보면 국물을
같이 끼얹어내시고 그랬어요.

00:21:10.007 --> 00:21:11.634
그래서 국물이 조금 남아야 돼요.

00:21:11.734 --> 00:21:14.434
그래서 완벽하게 완전히
볶음식으로 하지 마시고

00:21:14.534 --> 00:21:17.773
국물이 약간 촉촉하게 남을
정도로 하시고요.

00:21:17.873 --> 00:21:20.414

나는 국물이 다 졸았다 그러면

00:21:20.523 --> 00:21:23.296
물 조금 더 넣으셔서 조리시면 돼요.

00:21:32.458 --> 00:21:34.237
불 조절을 잘하셔야 돼요.

00:21:34.337 --> 00:21:38.871
불이 너무 세면 조려지지도
않고 국물만 단 경우가 있어요.

00:21:38.971 --> 00:21:42.438
그래서 여러분이 이제
이렇게 팬을 약간 기울여서

00:21:42.538 --> 00:21:45.080
국물이 많은 쪽에서
조려주시면 돼요.

00:21:45.180 --> 00:21:49.761
잘 조려졌다는 거는 마늘도 잘
익고 생강도 잘 조려졌어야 돼요.

00:22:39.264 --> 00:22:41.619
거의 국물 약간 좀 남아있거든요.

00:22:41.719 --> 00:22:43.086
약간만 남아 있으면 돼요.

00:22:43.186 --> 00:22:46.365
너무 많이 남아있으면
또 덜 조려진 거니까

00:22:46.465 --> 00:22:50.768
거의 다 조려졌으면 여기에
후춧가루 약간 들어갑니다.

00:22:50.868 --> 00:22:52.165
조금 넣을게요.

00:22:52.265 --> 00:22:54.722
그리고 마지막에 참기름.

00:22:57.920 --> 00:22:59.624
됐습니다.

00:23:07.191 --> 00:23:11.386
담을 때 시간적 여유가 있으면
조금 홍합 안쪽보다

00:23:11.486 --> 00:23:14.583
이렇게 겉에 있는 부분이
더 보기가 좋으니까

00:23:14.683 --> 00:23:18.703
이렇게 담아주시는데 바쁘면
담는 것도 바쁘겠지만

00:23:18.803 --> 00:23:22.173
담는 것도 조리하는 것도
중요하지만

00:23:22.273 --> 00:23:26.399
여러분이 사람이 채점하는
거니까 담는 것도 중요합니다.

00:24:02.185 --> 00:24:06.301

18_보쌈김치, 홍합초

우리 시험 메뉴는 거의
다 끼얹어내야 돼요.

00:24:06.401 --> 00:24:10.490
조림도 끼얹어내고 찜도
끼얹어내야 되고 김치도 끼얹어내고

00:24:10.590 --> 00:24:12.183
국물이 항상 있는 거거든요.

00:24:12.283 --> 00:24:14.524
그런데 국물을 너무 많이 잡아주면

00:24:14.624 --> 00:24:16.657
조림인 것 같지 않아 보이기 때문에

00:24:16.757 --> 00:24:21.117
여러분이 약간만 기울여서
보일 정도로만 되면 돼요.

00:24:26.558 --> 00:24:28.878
생강은 보이면 빼버리세요.

00:24:28.978 --> 00:24:31.739
그냥 굳이 넣다고
큰일 날 건 없지만

00:24:31.839 --> 00:24:34.568
생강은, 마늘은 먹을 수 있는데
생강 먹기는 좀 불편하잖아요.

00:24:34.668 --> 00:24:37.136
그래서 이제 아까 잣.

00:24:38.539 --> 00:24:41.516
이면지 종을 주는데
이면지 종이에 해도 되고

00:24:41.680 --> 00:24:46.604
여러분이 키친타올에 이렇게
이용하셔서 다져서 올리셔도 됩니다.

00:25:14.400 --> 00:25:18.155
이렇게 해서 홍합초 잣까지 올려놓고요.

00:25:18.255 --> 00:25:19.675
보쌈김치 할게요.

00:25:19.898 --> 00:25:20.990
이렇게 해서.

00:25:21.231 --> 00:25:23.392
보쌈김치 이렇게.

00:25:28.308 --> 00:25:29.576
빼주고요.

00:25:29.676 --> 00:25:34.650
안에 아까 절여진 거,
아까 애가 잘 절여졌다는 거는

00:25:34.750 --> 00:25:36.661
이렇게 후들후들해져 돼요, 무가.

00:25:36.761 --> 00:25:40.530
무가 이렇게 후들후들하게
잘 절여졌습니다.

00:25:54.051 --> 00:25:56.203
이건 속 재료고요.

00:25:59.292 --> 00:26:06.327
그리고 이제 이 앞사귀 아까
길게, 길게 했던 부분이

00:26:06.427 --> 00:26:14.183
안에 충분히 안에 겹쳐져야 돼요.

00:26:14.283 --> 00:26:15.533
안에 내용물.

00:26:15.633 --> 00:26:17.376
여러분 요구사항에도 써있잖아요.

00:26:17.476 --> 00:26:22.819
거기는 덮는다고 써있는데
겹친다는 뜻이 더 안에 겹쳐지게.

00:26:37.144 --> 00:26:38.795
이런 모습, 그럴죠?

00:26:38.895 --> 00:26:43.437
이렇게 보여지게, 충분히 잘
이렇게 됐으면 이제 준비해놓고요.

00:26:43.537 --> 00:26:48.600
이제 여기에 아까 무하고
배추하고 이 내용을 다 넣으세요.

00:26:48.700 --> 00:26:50.693
전부.

00:26:50.793 --> 00:26:56.141
배는 좀 주무르다 부스러질 염려가
있으니까 일단 배 좀 빼놓고요.

00:26:56.241 --> 00:26:57.918
나머지.

00:27:02.128 --> 00:27:05.234
여기에 우리 새우젓.

00:27:05.334 --> 00:27:09.576
새우젓, 이렇게 한 작은술 정도
새우젓 들어갔어요.

00:27:09.676 --> 00:27:13.889
새우젓 넣어주고, 소금
약간 넣을게요, 소금.

00:27:20.961 --> 00:27:22.677
골고루 잘 섞어서.

00:27:22.777 --> 00:27:25.554
혹시라도 너무 빨갈게
나올 수도 있으니까 자기가

00:27:25.654 --> 00:27:27.996
조금 남겨놓고 넣어보세요.

00:27:30.617 --> 00:27:33.275
손으로 이렇게 조물조물.

00:27:48.730 --> 00:27:54.581
색이 조금 덜 날 것 같으면
아예 이렇게 다 넣어주세요.

18_보쌈김치, 홍합초

00:28:03.964 --> 00:28:08.912
넣어주고 이것도 집어넣습니다,
해물, 버섯.

00:28:09.311 --> 00:28:10.935
버섯이 아니라 배.

00:28:11.035 --> 00:28:14.664
제가 자꾸 조금 말이 헛나갈 때가
있으니까 여러분이

00:28:14.764 --> 00:28:16.862
설마 여기 버섯
들어가는 거 없잖아요.

00:28:17.010 --> 00:28:24.544
석이버섯 외에는 지금 이렇게 해서
조금 파, 버무리려 놓은 거.

00:28:25.566 --> 00:28:28.879
간혹 배가 너무 뽀뽀해서
이렇게 버무리다가 배 자체가

00:28:28.979 --> 00:28:31.561
이렇게 부스러져 나오는
경우가 있더라고요.

00:28:31.723 --> 00:28:34.881
그래서 그거 잘 이렇게 해주시고.

00:28:37.095 --> 00:28:43.752
안에 넣어줄 때 지금 이제 무를
이렇게 살짝 잘 절여진 거.

00:28:43.852 --> 00:28:46.845
요령껏 조금 몇 개만
이렇게 빼놓으세요, 무.

00:28:46.945 --> 00:28:48.741
그렇다고 다 빼놓는 건 아니구요.

00:28:48.841 --> 00:28:52.144
그리고 대부분 배추 줄기가
좀 뽀뽀하잖아요.

00:28:52.244 --> 00:28:54.852
그게 안으로 들어가게.

00:29:01.582 --> 00:29:05.141
시험요리는 너무 하얗거나
너무 빨갈거나 그렇지 않고

00:29:05.241 --> 00:29:06.876
약간 어중간한 색깔입니다.

00:29:06.976 --> 00:29:09.433
뭘 했을 때, 완성했을 때.

00:29:18.713 --> 00:29:21.073
살짝 이렇게 무.

00:29:44.132 --> 00:29:50.838
그리고 물 반 컵 정도 이렇게.

00:30:08.727 --> 00:30:11.585
여기에 아까 대추채.

18_보쌈김치, 홍합초

00:30:38.332 --> 00:30:42.024
그리고 이거는 석이버섯입니다, 석이.

00:30:49.292 --> 00:30:50.868
해주고요.

00:30:50.968 --> 00:30:56.704
혹시 잣에 고깔이 있는지
확인하시고, 잣도 잘 확인해서

00:30:56.804 --> 00:30:58.321
옆에다 뉘칩니다.

00:31:04.396 --> 00:31:10.324
그리고 이제 원래 보쌈김치는
이렇게 덮어서 배춧잎이 좀

00:31:10.424 --> 00:31:13.871
큰 거를 해서 꼭 덮어서
우리가 항아리에 넣었다가

00:31:13.971 --> 00:31:17.228
만약에 꺼내왔을 때 상에
담아내는 모양이고,

00:31:17.328 --> 00:31:21.446
우리가 이제 여러분 보면
이 속재료가 보이게 해서 제시하시오

00:31:21.546 --> 00:31:22.669
그랬잖아요.

00:31:22.769 --> 00:31:25.953
보이게 제시하기 위해서는
이 가장자리를 정리하는데

00:31:26.053 --> 00:31:30.029
이 부분을 살살 말으세요,
말아서 이렇게 옆으로

00:31:30.129 --> 00:31:32.618
다시 말아서 옆으로.

00:31:32.718 --> 00:31:35.962
이게 안 절여지면 여기가 뽀뽀해서
안으로 말아지지 않고

00:31:36.108 --> 00:31:39.185
이렇게 막 펼쳐지는 경우가
있으니까 여러분 충분히

00:31:39.285 --> 00:31:40.724
잘 절이셔야 돼요.

00:31:40.824 --> 00:31:47.116
이렇게 살살 말아서
안쪽으로 집어넣습니다.

00:31:57.173 --> 00:32:01.016
그리고 조금 모양을
이렇게 가장자리.

00:32:19.047 --> 00:32:21.562
해주고 마지막에 해야
할 일이 있어요.

00:32:21.662 --> 00:32:23.116
국물 부어내는 거.

18_보쌈김치, 홍합초

00:32:23.216 --> 00:32:28.128
그런데 이제 시험에서는
여러분이 여기 국물을 여기에

00:32:28.228 --> 00:32:31.542
소금을 넣든 안 넣든 상관없지만
집에서는 소금을

00:32:31.642 --> 00:32:33.890
맹물 넣는 건 그렇잖아요,
여기에 이제.

00:32:33.990 --> 00:32:35.722
그래서 소금을 제가 약간 넣어요.

00:32:35.822 --> 00:32:39.468
그래서 여러분이 소금
안 넣으셔도 국물 부어주는 자체가

00:32:39.568 --> 00:32:40.860
더 중요합니다.

00:32:40.960 --> 00:32:42.732
국물을 부어내시오, 써있잖아요.

00:32:42.832 --> 00:32:45.063
여러분은 그 요구사항대로
하시면 돼요.

00:32:45.163 --> 00:32:48.400
국물 부어내라고 했으니까
국물을 부어내는데

00:32:48.500 --> 00:32:52.226
국물을 얼마만큼 부을지는
여러분 그릇에 따라 달라져요.

00:32:52.326 --> 00:32:57.181
그래서 이 그릇 씻은 물을,
살짝 김치 버무렸던 그 그릇을

00:32:57.281 --> 00:33:01.718
약간 닦아서 그냥 부으면
양념이 다 씻겨 내려가니까

00:33:01.818 --> 00:33:05.922
살짝 이렇게 손가락으로
이렇게 하셔서 한쪽으로.

00:33:10.833 --> 00:33:15.248
혹시 한번 보고 본인이
한 번 이렇게 기울여보세요.

00:33:15.348 --> 00:33:19.190
이렇게 기울여서 국물이 이렇게
기울이니까 보이더라 할 정도여야지.

00:33:19.290 --> 00:33:22.181
국물이 여기서 같이 국 말은 것처럼
보이는 건 아니고요.

00:33:22.281 --> 00:33:25.233
제가 반 컵을 준비했는데
한 50 정도 남았네요.

00:33:25.333 --> 00:33:29.261
그래서 여러분이 가지고 있는

18_보쌈김치, 홍합초

그릇에 하시는 데,

00:33:29.361 --> 00:33:33.087
만약에 그릇이 시험장에서는
어떤 그릇이라고 제시하는 게

00:33:33.187 --> 00:33:36.381
없기 때문에 내가 배춧잎이 너무
적다, 그러면 그릇을 큰 거

00:33:36.481 --> 00:33:38.754
선택하지 말고 되도록
작은 거 선택하세요.

00:33:38.854 --> 00:33:41.277
그러면 만약에 공기 같은 걸
자기가 선택했다.

00:33:41.377 --> 00:33:43.296
그러면 국물량을 많이 부으면 안 되죠.

00:33:43.396 --> 00:33:46.008
그때 봐서도 본인이
이렇게 확인하세요.

00:33:46.108 --> 00:33:47.152
국물이 이 정도.

00:33:47.252 --> 00:33:50.945
살짝 기울이면 보일 정도로
해주시면 됩니다.

00:33:52.111 --> 00:33:59.295
그래서 사실 이 보쌈김치는
감독할 때 여러분이 썰어진 거.

00:33:59.395 --> 00:34:03.367
무가 잘 절여졌나, 국물 부었나,
이런 거 보기 때문에

00:34:03.467 --> 00:34:06.420
그런 거 굉장히 여러분이
많이 신경을 써주셔야

00:34:06.520 --> 00:34:09.113
좋은 점수를 받을 수 있습니다.

00:34:14.253 --> 00:34:18.697
그래서 홍합초는 윤기 나게 조리주시고,

00:34:18.797 --> 00:34:22.616
보쌈김치는 잘 절여주시고
국물 잘 제시해주고,

00:34:22.716 --> 00:34:26.143
여러분이 이렇게 해서 저는
두 가지 메뉴를 끝내겠습니다.

00:34:26.297 --> 00:34:27.966
수고하셨습니다.