

WEBVTT

00:00:40.874 --> 00:00:42.320
안녕하세요?

00:00:42.420 --> 00:00:45.785
이번 시간에는 비빔국수하고
북어찜입니다.

00:00:45.885 --> 00:00:49.905
우리가 국수 종류는 국수장국하고
비빔국수 있는데 여러분이

00:00:50.005 --> 00:00:55.615
이렇게 비닐봉투를 가지고 가서서
국수가 젖지 않게 해주시고요.

00:00:55.715 --> 00:00:58.572
살고추는 접시에 이렇게
친절하게 나와 있는 게 아니라

00:00:58.672 --> 00:01:01.806
여러분이 양념 통에서
찾아다 쓰시면 됩니다.

00:01:01.906 --> 00:01:05.442
그래서 물이 젖지 않게 이렇게
여러분이 한쪽에 놓고요.

00:01:05.542 --> 00:01:08.529
그리고 여러분이 이제
지금 정리하는 거예요.

00:01:08.629 --> 00:01:10.807
시험에서 여러분,
시험 시작했을 때

00:01:10.907 --> 00:01:14.068
고기는 항상 키친타올에 올려주시고

00:01:14.168 --> 00:01:17.946
그리고 달걀을 굴러떨어지지 않게
한쪽에 잘 놔주시고요.

00:01:18.046 --> 00:01:22.708
그리고 불릴 수 있는 거 있는지
석이가 오늘 고명이 쓰이는데

00:01:22.808 --> 00:01:27.319
석이 마른 걸 찌르면 여러분이
다시 이렇게 물을 데워서

00:01:27.419 --> 00:01:30.266
표고도 만져보셔서 너무 안 불려졌다.

00:01:30.366 --> 00:01:34.315
예전에는 건표고 줘서 본인들이
직접 불렸는데 지금은

00:01:34.415 --> 00:01:37.666
몇 년 전부터 이렇게 불린
표고를 주긴 주는데 혹시라도

00:01:37.766 --> 00:01:40.365
안 불려졌으면 다시 한번
불리셔도 괜찮아요.

00:01:40.465 --> 00:01:44.484

그래서 냄비에 이렇게 물을
켜놓고 불릴 준비합니다.

00:01:44.584 --> 00:01:47.921
그래서 준비가 다 되면
한쪽으로 이렇게 놓습니다.

00:01:48.021 --> 00:01:49.010
놓고요.

00:01:49.110 --> 00:01:50.743
그다음에 파, 마늘 있을 겁니다.

00:01:50.843 --> 00:01:55.077
여러분이 그거 양념 이따가
다져서 쓰실 거고요.

00:01:55.177 --> 00:01:57.388
오늘 생강은 북어찜에 들어가요.

00:01:57.488 --> 00:02:01.153
생강은 비빔국수에는 들어가지
않고 북어찜에 들어가니까

00:02:01.253 --> 00:02:02.748
그거 조심하시고요.

00:02:02.848 --> 00:02:06.393
그리고 북어찜을 말 그대로
찜을 하기 위해서 우리가 좀

00:02:06.493 --> 00:02:07.730
물에 적셔놓아야 돼요.

00:02:07.830 --> 00:02:11.488
지금 마른 상태로 손질하지
않고 적셔놓는 과정만 이렇게

00:02:11.588 --> 00:02:13.480
해놓고 비빔국수 할 겁니다.

00:02:13.580 --> 00:02:17.458
그래서 물에서 여러분은
이제 조리대가 옆에 있으니까

00:02:17.558 --> 00:02:21.425
충분히 그 물로 이렇게 적셔서
이거를 담가놓을 만 한

00:02:21.525 --> 00:02:23.264
그릇이 없어요, 시험장에.

00:02:23.364 --> 00:02:26.837
그래서 적셔서 이렇게 접시에
올려놓으시면 돼요.

00:02:28.893 --> 00:02:34.667
적시고, 지금 물이 끓으니까
석이하고 표고버섯을 다시 불립니다.

00:02:38.393 --> 00:02:40.628
일단은 불 꺼주시고요.

00:02:43.209 --> 00:02:47.771
비빔국수에 들어가는
오이 돌려 깎기 해서

00:02:47.871 --> 00:02:51.469

절여서 이따 볶을 거니까.

00:02:55.728 --> 00:02:57.313
깨끗이 씻은 오이입니다.

00:02:57.413 --> 00:03:02.086
저는 여러분이 씻는 과정에서는
깨끗이 씻어주셔야 됩니다.

00:03:02.186 --> 00:03:05.445
씻어서 우리가 한식에서
돌려 깎기가 좀 많이 나오죠?

00:03:05.545 --> 00:03:10.357
이렇게 살살살살, 껍질 있는 쪽을
사용하기 때문에 껍질에 있는

00:03:10.457 --> 00:03:14.043
돌기, 지금 현재 저는 여기
돌기가 없으니까 돌기 제거하지

00:03:14.143 --> 00:03:17.713
않았지만, 여러분은 돌기 있는
부분 받으시면 그 부분 꼭

00:03:17.813 --> 00:03:20.888
제거하시고 하셔야 합니다.

00:03:20.988 --> 00:03:25.254
돌려 깎기는 오이가 지금
이렇게 많이 크잖아요.

00:03:25.354 --> 00:03:29.278
한 번만 해도 이 분량이 나오는데
작았을 때는 한 번 더

00:03:29.378 --> 00:03:33.323
이렇게 한 번 더 돌려 깎기
해주시고요.

00:03:33.423 --> 00:03:39.117
이걸 곱게 채 쳐서
소금물에 절일 겁니다.

00:04:20.594 --> 00:04:26.355
소금 살짝 넣으시고,
자연스럽게 물 끼얹어 넣을게요.

00:04:38.360 --> 00:04:40.762
그리고 이 소고기 썰어주시고요.

00:04:43.975 --> 00:04:46.626
여러분 이 소고기 길이는 없어요.

00:04:46.726 --> 00:04:48.407
그냥 준 대로 써시면 돼요.

00:04:48.507 --> 00:04:50.969
보통 시험장에서 4, 5cm 주거든요.

00:04:51.069 --> 00:04:56.238
4, 5cm 주면 여러분이 결대로
이렇게 써서서 채가

00:04:56.338 --> 00:05:00.842
결대로 써는 고기는 잘못하면
익히면 굉장히 두꺼워져요.

00:05:00.942 --> 00:05:05.747
그래서 되도록 여러분이
썰 수 있는 최대한 얇게 썰어주시면

00:05:05.847 --> 00:05:09.436
거의 국수 두께랑 비슷해지겠죠.

00:05:17.038 --> 00:05:21.524
겉에 기름기가 있는 거는
제거를 하시고 속에 있는

00:05:21.624 --> 00:05:23.228
기름은 없게 할 수가 없어요.

00:05:23.328 --> 00:05:27.241
주어지는 거 그대로 채를
쳐주시면 됩니다.

00:05:56.961 --> 00:05:57.953
해주시고요.

00:05:58.099 --> 00:06:00.201
이제 표고버섯.

00:06:03.312 --> 00:06:06.810
포를 뜨기 위해서 이렇게
물기를 제거해주셔야지

00:06:06.910 --> 00:06:11.352
마른 표고는 그냥 사용하면
되게 미끄러워요.

00:06:11.452 --> 00:06:16.415
미끄럽고, 표고 두께로
그냥 하면 나중에 비빔국수를 보면

00:06:16.515 --> 00:06:18.154
표고뿐이 눈에 안 띄어요.

00:06:18.254 --> 00:06:21.998
표고가 다시 익으면 더
두꺼워져요, 이 상태보다.

00:06:22.098 --> 00:06:24.643
그래서 여러분이 이렇게
포를 한번 떼주세요.

00:06:28.924 --> 00:06:31.659
지금도 이렇게 미끄러우니까
칼이 잘 안 나가잖아요.

00:06:31.759 --> 00:06:36.747
손 조심하시고, 다시.

00:06:37.376 --> 00:06:41.195
만약에 이렇게 여기 가운데 이렇게
구부러진 게 많다고 그러면

00:06:41.295 --> 00:06:44.449
이 부분은 좀 제거해야
체가 일자로 잘 나오지

00:06:44.549 --> 00:06:47.337
이렇게 구부러진 거는
또 나중에 보면 지저분해요.

00:06:47.437 --> 00:06:50.493
그래서 저는 이 부분을

이쪽으로 갔습니다.

00:06:50.593 --> 00:06:53.428
이쪽 위에 이렇게 이거는
버려주시고.

00:06:53.528 --> 00:06:56.193
위에 까만 부분만 사용하시고요.

00:07:06.988 --> 00:07:11.842
석이버섯, 석이가 이렇게
나오면 안에 소금.

00:07:12.014 --> 00:07:14.948
이렇게 해서 안에 흰 부분.

00:07:15.048 --> 00:07:16.763
노리끼리한는 부분이 벗겨져요.

00:07:16.863 --> 00:07:18.555
꺼뭇하게 벗겨지잖아요.

00:07:18.655 --> 00:07:20.473
이 부분 깨끗하게.

00:07:32.537 --> 00:07:33.781
해주시고.

00:07:35.459 --> 00:07:39.291
다시 이 부분도 물기
제거해주시고.

00:07:39.948 --> 00:07:42.730
체 칠 거는 다 이렇게
돌돌돌 말아서

00:07:42.830 --> 00:07:45.575
체를 쳐야 체가
곱게 잘 쳐져요.

00:08:21.204 --> 00:08:24.155
그다음에 파 흰 부분 조금
다져주시고요.

00:08:28.510 --> 00:08:32.384
양념하는 파, 마늘은 순서는
특별히 없어요.

00:08:32.537 --> 00:08:34.914
자기가 필요할 때 하시면 돼요.

00:08:35.014 --> 00:08:38.760
그런데 시험장에서 보면
제일 먼저 시험 시작하면

00:08:38.860 --> 00:08:41.086
파, 마늘을 먼저 다지는
사람이 있는데 그거는

00:08:41.186 --> 00:08:44.749
그렇게 순서하고 중요하지
않으니까 내가 필요할 때

00:08:44.849 --> 00:08:46.693
아무 때나 다지시면 돼요.

00:08:46.793 --> 00:08:49.658
그래서 제가 조금 다져놓은 게

있어서 저는 조금만

00:08:49.758 --> 00:08:51.493
이렇게 다져놓고요.

00:08:51.593 --> 00:08:53.976
여기에 다시 마늘.

00:09:06.460 --> 00:09:12.300
비빔국수에서 마늘이 두 쪽이면
한쪽만 다져도 충분해요, 양이.

00:09:12.400 --> 00:09:14.732
사실 두 쪽은 양이
좀 많은 편이에요.

00:09:14.832 --> 00:09:18.581
왜냐하면, 소고기가 양이
그렇게 많지 않기 때문에.

00:09:21.765 --> 00:09:26.729
주재료는 다 사용하시고,
부재료, 마늘이나 파나,

00:09:26.829 --> 00:09:29.475
간장이나 설탕이나
이런 조미료 종류는

00:09:29.575 --> 00:09:31.771
자기가 적절하게 사용하시면 돼요.

00:09:31.871 --> 00:09:34.626
꼭 거기 재료에 나와 있는
간장을 10mL 써라,

00:09:34.726 --> 00:09:36.125
그러면 10mL 쓰는 게 아니라,

00:09:36.225 --> 00:09:38.668
내가 색깔을 보가면서
사용하는 거예요.

00:09:38.768 --> 00:09:43.121
그렇기 때문에 파, 마늘도
여러분이 조금 적절하게 자기가

00:09:43.221 --> 00:09:46.236
재료 보가면서 사용하시면 되는데

00:09:46.336 --> 00:09:49.774
무조건 준 거 다 다지면
시간이 파, 마늘 다지다가

00:09:49.874 --> 00:09:53.235
시간이 더 많이 가는 경우가
있어서 여러분이 그런 부분은

00:09:53.335 --> 00:09:55.790
살짝 요령껏 하셔도 됩니다.

00:09:55.890 --> 00:09:58.939
그리고 지금 보니까
이제 오이가 다 절여졌어요.

00:09:59.039 --> 00:10:01.586
금세 절여져요, 워낙 가늘어서.

00:10:09.968 --> 00:10:13.327

이미 소금물을 이렇게 살짝
뿌려놔서 건지기만 하면 돼요.

00:10:13.427 --> 00:10:16.585
건져주셔서 물기 좀 제거할게요.

00:10:31.446 --> 00:10:36.375
여기 양념입니다.

00:10:37.309 --> 00:10:40.758
석이는 소금이나 참기름만
살짝 넣어줘도 되고요.

00:10:40.858 --> 00:10:44.477
이 두 개는 이렇게 간장양념
동시에 합니다.

00:10:44.577 --> 00:10:46.538
동시에 살짝 넣어주고요.

00:10:46.638 --> 00:10:49.563
여기에 설탕 넣어주고요.

00:10:49.663 --> 00:10:53.158
표고하고 소고기 같이
들어갈 때는 꼭 필히 여기도

00:10:53.258 --> 00:10:55.864
파, 마늘, 여기도 파,
마늘 이렇게 할 필요는 없고요.

00:10:55.964 --> 00:10:59.528
고기에 파, 마늘 다 들어가면
표고는 그냥 간장, 설탕,

00:10:59.628 --> 00:11:02.039
참기름만 밀간만 하신다고
생각하면 돼요.

00:11:02.139 --> 00:11:04.794
어차피 나중에 다 섞여
들어가는 거기 때문에

00:11:04.894 --> 00:11:08.244
이렇게 해서 고기,
마늘도 넣어줬고요.

00:11:08.344 --> 00:11:12.607
파도 넣어주고 그리고
후춧가루 넣어주고요.

00:11:12.758 --> 00:11:15.504
깨소금 들어가고요.

00:11:15.604 --> 00:11:21.446
참기름, 참기름은 고기와
두부와 석이까지 들어갈게요.

00:11:29.066 --> 00:11:32.714
그래서 이렇게 준비가
됐으면 이제 다시.

00:11:32.814 --> 00:11:36.539
여러분이 북어를 한 번 다시
만져봐서 물이 다 스며들었다

00:11:36.639 --> 00:11:38.366
그러면 또 한 번 적셔주면 돼요.

19_비빔국수, 북어찜

00:11:38.466 --> 00:11:39.951
북어는 너무 빨리하시면 안 돼요.

00:11:40.051 --> 00:11:44.676
어떤 게 나와도 찜이기 때문에
말라있는 상태, 건조된 상태는

00:11:44.776 --> 00:11:47.192
나중에 완성됐을 때도
약간 뻣뻣해 보여요.

00:11:47.292 --> 00:11:52.225
그래서 충분히 불리는 시간을
주고 여러분이 다른 한 가지를

00:11:52.325 --> 00:11:56.386
많이 활용하면서 사용하시면
되니까 너무 성급하게 북어찜

00:11:56.486 --> 00:11:57.856
안 하셔도 됩니다.

00:11:57.956 --> 00:12:03.205
그러면 다시 이제 여러분이
달걀흰자 노른자 분리해 볼게요.

00:12:19.357 --> 00:12:22.891
흰자에 소금 약간
넣어서 풀어주시고요.

00:12:26.957 --> 00:12:30.206
많이 저을수록 거품이
많이 올라와요.

00:12:30.306 --> 00:12:34.501
그래서 나머지 잔여 거품
올라온 거 걸어내 주시고.

00:12:34.601 --> 00:12:38.184
그리고 오늘은 노른자
전체를 다 사용하지 않고,

00:12:38.284 --> 00:12:41.418
비빔국수에만 살짝 올라가니까
또 여러분이 번거롭게

00:12:41.518 --> 00:12:43.634
체에 막 내리고
하지 마시고요.

00:12:43.734 --> 00:12:46.110
여기 있는 알 끈을 잘 빼주세요.

00:12:46.210 --> 00:12:49.243
그리고 다시 노른자 넣어서,

00:12:49.343 --> 00:12:52.032
노른자를 전체 다
사용한다고 할 때는

00:12:52.221 --> 00:12:56.458
아무래도 흰자가 섞이고
알 끈이 제대로 제거가 안 되면

00:12:56.558 --> 00:13:00.455
노른자, 흰자가 얼룩얼룩해서 보기가
싫어서 그때 다 하는 거고.

19_비빔국수, 북어찜

00:13:00.555 --> 00:13:04.012
오늘 같은 경우는 고명만 살짝
슬 거니까 흰자가 섞인 부분은

00:13:04.112 --> 00:13:08.636
제거하고 섞이지 않는 부분 사용하기
때문에 굳이 안 내리셔도 괜찮아요.

00:13:08.736 --> 00:13:15.007
이렇게 준비가 되면 이제 불로
가서 깨끗한 순서부터 볶을게요.

00:13:17.616 --> 00:13:22.614
프라이팬 달궈서 팬이
좀 따끈해지면 지단 부칠게요.

00:13:29.589 --> 00:13:33.800
붙여주시고, 흰자도 살짝.

00:13:33.965 --> 00:13:35.658
필요한 만큼만 넣으세요.

00:13:35.758 --> 00:13:37.883
지금 저도 한 2분의 1이
남았네요.

00:13:38.029 --> 00:13:41.472
이 양도 사실 많아요,
비빔국수에 올리기에는.

00:13:50.839 --> 00:13:54.572
제가 자꾸 프라이팬 들고
있는 이유는 너무 많이 달궈지면

00:13:54.672 --> 00:13:58.035
여기에서 막 기포가 많이
올라와요, 불이 셀수록.

00:14:06.045 --> 00:14:08.405
흰자는 조금 시간을 두고요.

00:14:08.505 --> 00:14:10.572
자기가 살짝 건드려보세요.

00:14:10.672 --> 00:14:13.249
내가 애를 뒤집을 수 있을까,
없을까.

00:14:13.420 --> 00:14:16.976
힘이 없어서 잘못하면
찢어지는 경우가 많죠.

00:14:17.076 --> 00:14:20.045
그래서 노른자는 다 익었습니다.

00:14:28.098 --> 00:14:30.780
가스레인지에 프라이팬이
자꾸 미끄러져서 제가 지금

00:14:30.880 --> 00:14:36.282
많이 좀 불편한 상태인데, 다시
한번 이렇게 살짝 건드릴게요.

00:14:40.837 --> 00:14:47.253
뒤에서 받쳐가면서
뒤에 찢어지지 않게.

00:14:58.447 --> 00:15:03.744
제가 초반에 흰자는 뜨거울 때
접시에 달라붙으면 땀 때 붙어요.

00:15:03.844 --> 00:15:06.618
그래서 여러분이 어차피
이게 김발을 가지고 가는

00:15:06.718 --> 00:15:09.189
준비물이기 때문에 김발
위에 올려놓으면

00:15:09.289 --> 00:15:12.471
달라붙는 걸
방지할 수 있습니다.

00:15:13.604 --> 00:15:16.764
불을 더 켜줘서.

00:15:16.864 --> 00:15:19.627
항상 불 옆으로 갈 때는
똑같이 한 번에 가요.

00:15:19.727 --> 00:15:21.678
가서 깨끗한 순서.

00:15:21.778 --> 00:15:24.780
씻을 때 씻고 정리할 때
정리하고 쓸 때 쓸고.

00:15:24.880 --> 00:15:29.226
불 옆에 가면 한 번에 끝내주는 것이
능률적으로 빨리 끝내줄 수 있어요.

00:15:29.326 --> 00:15:32.446
이것 썰다, 저것 썰다, 볶다
이러면 시간이 많이 걸리고요.

00:15:32.546 --> 00:15:34.509
정신없죠.

00:15:37.909 --> 00:15:40.315
오이 같은 경우는 오래 볶지 않죠.

00:15:40.415 --> 00:15:46.834
되색되니까 살짝만 볶아서 파란기가
유지하게 이렇게 펼쳐놓으세요.

00:15:48.284 --> 00:15:53.124
재료마다 각각의 성질이
다르기 때문에 불 조절과 이런 거를

00:15:53.224 --> 00:15:55.607
여러분이 잘하셔야 되고요.

00:15:55.707 --> 00:15:58.705
지금 표고버섯 들어갑니다,
표고.

00:16:02.943 --> 00:16:09.007
표고도 이미 뜨거운 물로 거의
삶아졌다시피 불렀기 때문에

00:16:09.107 --> 00:16:11.916
오랫동안 볶지 않아도 괜찮아요.

00:16:12.016 --> 00:16:18.816
그리고 거의 팬에 기름이 없는

19_비빔국수, 북어찜

상태에서 석이버섯 넣어주세요, 석이.

00:16:22.067 --> 00:16:26.099
석이도 뜨거운 물로
불려서 거의 익은 상태예요.

00:16:26.199 --> 00:16:29.139
양념하고 어우러지게
살짝 볶아주시고.

00:16:43.582 --> 00:16:46.494
이때 가장 신경 써야
할 거는 소고기예요.

00:16:46.594 --> 00:16:48.918
소고기 잘 볶아야 하거든요.

00:17:03.445 --> 00:17:05.758
소고기는 몇 번씩
확인하셔야 돼요.

00:17:05.858 --> 00:17:10.058
잘 볶아졌나, 안 볶아졌나
이런 거 꼭 잘 확인하시고요.

00:17:10.158 --> 00:17:14.453
불은 끄지 마시고, 국수 삶을
물을 올려놓으시면 돼요.

00:17:14.553 --> 00:17:18.609
곧바로 바꿔서 이렇게
준비가 됐습니다.

00:17:22.753 --> 00:17:25.202
비빔국수 재료 다 끝났고요.

00:17:25.302 --> 00:17:28.932
이제 이거는 조금 이따가
고명 준비할 겁니다.

00:17:30.258 --> 00:17:34.013
그리고 이제 북어찜 손질
들어갈게요, 북어찜.

00:17:39.618 --> 00:17:45.620
물을 여러 번 또 계속 적셔놓으면
물이 너무 많을 경우가 있어요.

00:17:45.720 --> 00:17:50.055
그래서 머리 자르고
제가 이제 물을 살짝 빼볼게요.

00:17:59.779 --> 00:18:06.301
그래서 이렇게 해서 한번 살짝
물이 많이 나오는지 안 나오는지

00:18:06.401 --> 00:18:08.443
이렇게 살며시 짬어요.

00:18:08.543 --> 00:18:13.728
짜서 준비하고요.

00:18:14.291 --> 00:18:17.479
일단 꼬리 부분,
이 부분 잘라내 주시고요.

00:18:19.116 --> 00:18:22.441
우리 북어구이 손질할 때

하고 똑같아요.

00:18:22.541 --> 00:18:27.710
이쪽 양쪽 이런 날개
부분 잘라주시고.

00:18:27.810 --> 00:18:32.254
그리고 이 부분 이렇게
잡아당겨서 너무 가까이 자르면

00:18:32.354 --> 00:18:34.908
나중에 여기가 갈라지는
경우가 있어요.

00:18:35.008 --> 00:18:38.659
그 부분 너무 가까이
자르지 마시고 조금 남겨놓고.

00:18:40.008 --> 00:18:44.772
그래서 다시.

00:18:45.453 --> 00:18:48.639
다 됐습니다.

00:18:49.842 --> 00:18:52.627
그러면 이제 뒤편은
다 정리가 됐어요.

00:18:52.727 --> 00:18:55.741
앞쪽에 이제 이런 부분, 보세요.

00:18:55.841 --> 00:18:57.482
여기 달라붙은 부분.

00:18:57.582 --> 00:18:59.856
제가 복어구이 때 설명했는데
여기 지느러미 부분

00:18:59.956 --> 00:19:02.035
여기에 잔가시가 붙어있어요.

00:19:02.135 --> 00:19:05.267
이 부분도 제거를 하는데
여기까지 붙어있어요, 여기까지.

00:19:05.367 --> 00:19:08.225
그래서 칼을 아예 저머 넣으세요.

00:19:08.325 --> 00:19:14.061
저머 넣으셔서 한 번에
이렇게 다 이렇게 그럴죠?

00:19:14.600 --> 00:19:19.642
깔끔하게, 이렇게 이 부분 다
제거가 되게, 이렇게 해주시고.

00:19:19.742 --> 00:19:21.588
한번 살짝 만져보고요.

00:19:21.688 --> 00:19:24.783
여기에도 잔가시나
막이 있을 경우가 있어요.

00:19:24.883 --> 00:19:27.368
그러면 이 부분도 칼을 이용하세요.

00:19:27.468 --> 00:19:31.508
칼을 이렇게 이용해서

살짝 그 막만 제거가 되게.

00:19:31.608 --> 00:19:34.209
말라있는 상태로
쥘어뜯으면 살이,

00:19:34.309 --> 00:19:35.252
여기가 되게 거칠고

00:19:35.352 --> 00:19:36.205
지저분해요.

00:19:36.305 --> 00:19:39.427
그래서 이렇게 손으로 만져봐
가면서 가시가 걸리는지,

00:19:39.527 --> 00:19:42.705
안 걸리는지 확인해주시고,
다시 이쪽으로 올게요.

00:19:42.805 --> 00:19:44.330
다행히 이견 막이 없네요.

00:19:44.430 --> 00:19:46.357
막이 있는 부분은
양념이 안 배어요.

00:19:46.457 --> 00:19:50.695
그래서 그 막을 살살살
벗겨주면서 칼을 저며서 해주시고요.

00:19:50.795 --> 00:19:56.089
이렇게 말라서 이렇게 틀어지는 부분은
가장자리는 아예 잘라버리세요.

00:20:04.721 --> 00:20:06.707
그래서 준비가 됐습니다.

00:20:06.807 --> 00:20:11.055
그러면 이게 보면 여러분 요구사항에
보면 5cm 정도 나오게 해서

00:20:11.155 --> 00:20:14.667
3토막을 제시하시는데
3토막은 이렇게 펼쳐진 상태입니다.

00:20:14.767 --> 00:20:18.390
여기를 잘라서 하는 게 아니라,
펼쳐진 상태에서 5cm에서

00:20:18.490 --> 00:20:21.757
3토막이라고 그랬는데 시험장에서
주는 복어가 클 수도 있고

00:20:21.857 --> 00:20:22.960
작을 수도 있어요.

00:20:23.060 --> 00:20:26.531
그래서 여러분이 그거의
등분을 좀 3등분을 할 때

00:20:26.631 --> 00:20:28.631
어느 정도 비슷하게
해주셔야 돼요.

00:20:28.731 --> 00:20:31.587
내가 받은 복어가 여유가 있다,
그러면 6cm로 썰지만.

19_비빔국수, 북어찜

00:20:31.687 --> 00:20:34.640
여유가 없다 그러면 그냥
어쩔 수 없이 한 5.5cm.

00:20:34.740 --> 00:20:36.990
이렇게 5.5cm 정도
한번 이렇게 재보세요.

00:20:37.090 --> 00:20:39.009
이 끝애가 많이 갈수록
안 좋아요.

00:20:39.109 --> 00:20:41.617
이 끝애는 많이 말라
있기 때문에 잘못하면

00:20:41.717 --> 00:20:45.718
북어를 덜 불린 것처럼 보이기
때문에 이 끝애는 조금 잘라주고

00:20:45.818 --> 00:20:50.036
자기가 이렇게 한번 만지셔서
여기가 5cm, 5cm면 여기는

00:20:50.136 --> 00:20:51.413
약간 6cm가 나와도 돼요.

00:20:51.513 --> 00:20:55.244
왜 그러냐면 이 폭이 너무 좁으니까
만약에 같은 5cm로 해주면

00:20:55.344 --> 00:20:57.275
되게 짧아 보여요, 이 밑부분이.

00:20:57.375 --> 00:21:02.935
그래서 저는 윗부분을 한 5.5cm
정도 할게요, 5.5cm정도.

00:21:03.633 --> 00:21:06.743
5cm를 이렇게 잘라서
줄어드는 건 어쩔 수 없어요.

00:21:06.843 --> 00:21:09.247
애를 익히면 당연히
약간 줄거든요.

00:21:09.347 --> 00:21:12.032
이 부분, 이렇게 썰었습니다.

00:21:12.179 --> 00:21:14.967
그리고 끝에 조금 더 다듬을게요.

00:21:16.790 --> 00:21:18.531
이렇게 3등분을 했어요.

00:21:18.631 --> 00:21:23.221
3등분 해주고 이것을
말리지 않게 대부분 특히 북어찜은

00:21:23.321 --> 00:21:24.285
더 많이 말려요.

00:21:24.385 --> 00:21:27.301
북어구이는 석쇠를 딱 두 개를
겹쳐서 해주면 말리는 걸

00:21:27.401 --> 00:21:30.493

19_비빔국수, 북어찜

방지할 수 있는데 애는
냄비 안에서 익혀야 하기 때문에

00:21:30.593 --> 00:21:37.927
말리지 않게 뒤쪽에다
칼집을 이렇게, 넣어주시고.

00:21:38.027 --> 00:21:41.717
이거를 조금 군데군데
많이 이렇게 찍어주세요.

00:21:42.951 --> 00:21:46.011
그리고 지금 이제 이렇게
하다가 국수 삶으면서 동시에

00:21:46.145 --> 00:21:47.202
하시는 거예요.

00:21:47.302 --> 00:21:51.673
제가 하는 강의가 두 개가
있을 때 어떻게 볼을 적절하게

00:21:51.773 --> 00:21:52.685
쓰는 거,

00:21:52.785 --> 00:21:54.713
그거를 여러분한테
보여주는 거기 때문에

00:21:54.813 --> 00:21:57.322
애 손질하는 동안에
국수 삶는 거예요.

00:21:57.422 --> 00:22:01.921
국수는 지금 끓는 물에 이렇게
펼쳐서 넣으시면 될 것 같아요.

00:22:02.021 --> 00:22:04.618
이렇게, 펼쳐서 뭉쳐지지 않게.

00:22:11.490 --> 00:22:13.481
됐습니다.

00:22:13.581 --> 00:22:20.632
다시 마찬가지로 이쪽도
이렇게 칼집 넣어줘서 조금 많이.

00:22:27.141 --> 00:22:31.097
끝에는 이게 살이 얇아서
여러분이 칼집 넣으면서 잘못하면

00:22:31.197 --> 00:22:35.617
잘릴 경우가 있으니까 굳이 이
끝에는 안 넣으셔도 괜찮아요.

00:22:35.717 --> 00:22:38.069
이렇게 해서 준비가 됐습니다.

00:22:38.169 --> 00:22:41.951
넘치면 물을 좀 이렇게
한 50mL 이상 부어서

00:22:42.051 --> 00:22:47.650
세 번이고, 네 번이고, 보통은 세 번
삶아주고 충분히 잘 삶아져야 돼요.

00:22:47.750 --> 00:22:50.486
여러분이 봤을 때 익었나,

안 익었나 그 정도가 아니라

00:22:50.586 --> 00:22:53.440
차라리 푹 익었다 할 정도로
삶아주는 게 좋습니다.

00:22:53.540 --> 00:22:57.347
그래서 세 번 하고 한 번 더
부어서 네 번까지 하셔서 충분히

00:22:57.447 --> 00:23:01.115
잘 삶아졌나 확인한 다음에
여러분이 꺼내시기 바랍니다.

00:23:01.215 --> 00:23:03.917
그래서 복어는 이렇게
이제 손질이 다 됐어요.

00:23:04.017 --> 00:23:07.366
애는 구이가 아니라 찜이기
때문에 유장구이는 하지 않아요.

00:23:07.466 --> 00:23:11.261
그래서 애가 나오면, 국수가
나오면 바로 애를 찜을 할 겁니다.

00:23:11.361 --> 00:23:14.993
그래서 국수 삶아지는
동안에 양념을 좀 할게요.

00:23:15.093 --> 00:23:16.570
양념은.

00:23:17.733 --> 00:23:19.892
간장 2스푼 들어갑니다.

00:23:19.992 --> 00:23:21.907
간장 2스푼 넣어주고요.

00:23:22.007 --> 00:23:24.880
설탕 한 큰술 넣어주고요.

00:23:26.355 --> 00:23:29.287
그리고 볼 위에 있는 거
여러분이 확실히 봐가면서

00:23:29.387 --> 00:23:31.858
또 한 번 넣습니다.

00:23:38.866 --> 00:23:41.415
넣어주고 여기에
마늘 들어가고요.

00:23:41.515 --> 00:23:43.550
파 넣어주고요.

00:23:45.066 --> 00:23:47.345
후춧가루 들어가고요.

00:23:48.394 --> 00:23:50.458
깨소금 들어가고요.

00:23:52.138 --> 00:23:56.591
참기름 들어가는데 오늘
복어찜에 생강이 들어가죠.

00:23:56.691 --> 00:23:58.909
생강 조금 다져서 넣을게요.

19_비빔국수, 북어찜

00:23:59.009 --> 00:24:02.103
또 이 불이 넘치는지
잘 보시고요.

00:24:04.634 --> 00:24:06.708
생강은 줍으로 들어가도 되고요.

00:24:06.808 --> 00:24:09.008
다져서 들어가도 상관없습니다.

00:24:18.465 --> 00:24:21.615
그래서 이 북어찜
양념이 다 됐습니다.

00:24:21.715 --> 00:24:24.011
다시 한번 물 부을게요.

00:24:36.066 --> 00:24:37.784
거의 다 삶아졌네요.

00:24:37.884 --> 00:24:44.210
한 번만 끓여오면
제가 끝게요, 국수.

00:24:50.198 --> 00:24:54.766
이제 여기 제가 저 끓는
동안에 우리 비빔국수에 올라가는

00:24:54.866 --> 00:24:57.521
지단 한번 썰어볼게요, 지단.

00:24:59.638 --> 00:25:01.705
지단은 5cm 정도거든요.

00:25:01.805 --> 00:25:03.906
5cm, 5cm.

00:25:07.040 --> 00:25:08.781
다시.

00:25:19.348 --> 00:25:20.931
불 꺼서.

00:25:25.984 --> 00:25:28.274
잠깐 이렇게 해서.

00:25:34.573 --> 00:25:38.617
이제 물에다 비벼서 이렇게
여러분이 잘 씻어주시고요.

00:25:38.717 --> 00:25:43.038
이 양념에 간장 양념합니다,
간장.

00:25:45.378 --> 00:25:46.993
간장 이렇게.

00:25:50.888 --> 00:25:53.214
언한 갈색이 나오게.

00:25:53.314 --> 00:25:55.403
간장이 이제 3분의 2큰술
들어갔고요.

00:25:55.503 --> 00:26:02.341
설탕, 한 작은술, 참기름도
한 작은 술 정도 들어갔습니다.

19_비빔국수, 북어찜

00:26:04.754 --> 00:26:08.657
자기가 이제 제시하려는
그릇에 준비해놓고요.

00:26:08.757 --> 00:26:14.544
여기에 들어가고 오이도
들어가고, 고기도 다 들어가요.

00:26:22.376 --> 00:26:27.697
이렇게 해서 해주는데
고기양이 많을 때는 사실은

00:26:27.797 --> 00:26:31.293
이 국수가락이 길어서
굉장히 길쭉아요.

00:26:31.393 --> 00:26:35.425
나중에 보면 이 국수만 하고
나머지 고기고 뭐고 다 남아있어요.

00:26:35.525 --> 00:26:36.178
말이.

00:26:36.278 --> 00:26:38.777
그러면 위에 까말게
올리지 마시고요.

00:26:38.877 --> 00:26:44.080
혹시 많으면 고기를 얼마
정도는 밑에다 살짝 놓아주시고요.

00:26:44.180 --> 00:26:46.918
나머지는 둥글게 둥글게 말으세요.

00:26:47.018 --> 00:26:49.103
이렇게 둥그랴게.

00:27:03.402 --> 00:27:05.600
말아주시고, 보면 이렇게 남아요.

00:27:05.700 --> 00:27:09.649
이렇게 남는데 이 고기랑
표고랑 전체적인 거를

00:27:09.749 --> 00:27:12.683
다 위에 올려놓으면
국수가 거의 안 보이고

00:27:12.743 --> 00:27:15.029
깔끔해 보이지 않아서
제가 고기를

00:27:15.069 --> 00:27:16.504
밑에다 살짝 넣고요.

00:27:16.604 --> 00:27:19.398
나머지 재료는 위에다
이렇게 올립니다.

00:27:31.513 --> 00:27:35.068
오이가 위에 이렇게 있는 거는
예쁜데, 고기가 너무 위에

00:27:35.168 --> 00:27:37.820
많은 거는 그렇게
예뻐보이지 않아요.

19_비빔국수, 북어찜

00:27:37.920 --> 00:27:42.421
그래서 살짝 이렇게
국수 속으로.

00:27:56.088 --> 00:27:59.672
해주고 여기에 아까
떨어놓은 지단.

00:28:29.776 --> 00:28:32.825
그리고 여기에 석이버섯.

00:28:45.503 --> 00:28:50.465
살고추 여러분 찾아서
작게 잘라서 올리시면 됩니다.

00:28:53.168 --> 00:28:55.938
석이버섯은 한 2cm 정도
자르세요.

00:28:56.038 --> 00:28:59.097
너무 길게 넣으면
지저분하니까 이렇게 해서.

00:29:12.972 --> 00:29:15.982
비빔국수 완성이 됐습니다.

00:29:16.285 --> 00:29:18.752
이제는 북어찜 할게요.
북어찜.

00:29:24.298 --> 00:29:30.869
냄비에다 이렇게 해서
아까 양념해 놓은 거

00:29:30.969 --> 00:29:34.775
밑에 설탕이 가라앉아
있으니까 잘 저어주세요.

00:29:34.875 --> 00:29:37.875
골고루 잘 섞어서
살짝 끼얹습니다.

00:29:37.975 --> 00:29:42.094
여기에 켜켜이 다시
이것도 끼얹어주시고요.

00:29:50.045 --> 00:29:55.261
양념은 색깔이 어떻게 나올지
모르니까 한 스푼 정도 조금 남겼어요.

00:29:55.361 --> 00:30:01.040
나중에 중간에 찜하는 중간에 만약에
색이 안 나면 나머지 더 넣을 겁니다.

00:30:01.940 --> 00:30:04.210
양념은 켜켜이 끼얹어주고요.

00:30:04.346 --> 00:30:09.781
물은 한 80mL 정도 넣어주세요,
80mL 정도 이렇게.

00:30:16.526 --> 00:30:19.029
그리고 뚜껑 덮어서 익혀주는데

00:30:19.129 --> 00:30:22.819
약이 적기 문제 금방
끓습니다, 물이.

00:30:29.025 --> 00:30:32.277

이렇게 제가 보니까 색이
연할 것 같아서 아예 그냥

00:30:32.377 --> 00:30:34.871

양념 남은 거 다 넣을게요.

00:30:44.370 --> 00:30:48.776

이게 이제 끓기 시작하면
국물을 좀 끼얹어 주는데

00:30:48.876 --> 00:30:52.188

애가 약간 이렇게 오그라들
것 같이 하고 있어요.

00:30:52.288 --> 00:30:55.707

그러면 여러분이
한쪽으로 빼주시고요.

00:30:55.807 --> 00:30:57.842

손가락 하나를 이용해서 누르세요,

00:30:57.942 --> 00:30:59.095

이렇게.

00:30:59.195 --> 00:31:02.373

줄어드는 부분, 약간 말리는
부분이 있거든요.

00:31:02.473 --> 00:31:05.078

말리는 부분을 이렇게
누르고 계세요.

00:31:05.178 --> 00:31:09.664

손가락 두 개를 이용해서
불은 약간 중간 불로 줄여주시고.

00:31:21.763 --> 00:31:26.355

아까 복어를 물에 불렀기
때문에 2분의 1컵만 해도

00:31:26.455 --> 00:31:29.662

끓면서 물이 더 많아졌어요,
국물량이.

00:31:29.762 --> 00:31:32.896

그래서 골고루 색깔
잘 끼얹습니다.

00:31:46.194 --> 00:31:51.103

양념이 잘 밸 수 있게 위,
아래로 잘 끼얹어주시면서.

00:32:12.901 --> 00:32:14.766

됐습니다.

00:32:23.881 --> 00:32:29.337

완성 접시에 아까 자른
순서대로 담아주세요.

00:33:23.978 --> 00:33:26.043

주시고, 이제 실고추.

00:33:26.143 --> 00:33:30.526

복어찜에 예전에는 파채와 실고추를
같이 얹을 때가 있었어요.

00:33:30.626 --> 00:33:34.253

그런데 지금은 파채를
올리지 않아도 괜찮습니다.

00:33:34.353 --> 00:33:35.646
올려도 상관없어요.

00:33:35.746 --> 00:33:40.348
왜 그러냐면 북어찜에
이미 파가 있기 때문에 굳이 파채는

00:33:40.448 --> 00:33:43.679
올리지 않아도
실고추만 올리시면 돼요.

00:33:43.779 --> 00:33:46.107
올려서 뭐, 떨어지는 것도
아니고요.

00:33:46.207 --> 00:33:48.182
안 올려서 떨어지는 건 아니에요.

00:33:48.282 --> 00:33:53.229
그래서 실고추만 이렇게
얹어주시고 다시 아까 좀 촉촉하게

00:33:53.329 --> 00:33:57.465
보이게 이 국물을 실고추
위에 이렇게 끼얹어주세요.

00:34:11.621 --> 00:34:15.647
여러분이 두 가지가 완성되면
나가기 전에 요구 사항에서

00:34:15.732 --> 00:34:19.985
혹시 뭐가 빠졌는지 확인하시고
작품 내는 장소에 있습니다.

00:34:20.085 --> 00:34:25.480
장소에 제출하시고 제출하고 나와서
뒷정리하고 청소하시면 됩니다.

00:34:25.580 --> 00:34:28.013
그래서 저는 두 가지
메뉴를 마치고겠습니다.

00:34:28.173 --> 00:34:29.429
여러분, 수고하합니다.