

WEBVTT

00:00:39.570 --> 00:00:40.666
안녕하세요.

00:00:40.666 --> 00:00:44.196
이번 시간에는
생선전하고 제육구이입니다.

00:00:44.196 --> 00:00:47.449
여러분이 두 가지 재료
확인하시고요.

00:00:47.656 --> 00:00:51.264
여기 두 가지 메뉴 중에서
여러분이 어떤 걸 먼저 할까

00:00:51.264 --> 00:00:54.477
항상 생선 먼저
손질하는 게 좋습니다.

00:00:54.645 --> 00:00:58.773
그래서 생선을 여러분이
포를 떠서 껍질은 제거하지만

00:00:58.877 --> 00:01:01.189
그래도 깔끔하게 씻어놓고
하셔야 돼요.

00:01:01.357 --> 00:01:06.677
지저분한 상태로 하면
도마가 엄청 지저분해 보이니까

00:01:06.832 --> 00:01:09.613
보는 사람도
약간 보기 안 좋아요.

00:01:09.749 --> 00:01:13.429
그래서 여러분이 한번
겉에 좀 잘 씻으셔서

00:01:13.549 --> 00:01:17.141
제가 생선 포 뜨는 거가
우리가 생선전에도 있고

00:01:17.253 --> 00:01:18.421
어선도 있어요.

00:01:18.517 --> 00:01:20.474
그래서 이번 시간에 잘 보시고요.

00:01:20.543 --> 00:01:25.605
제가 포 뜨는 거 알려드릴게요.
먼저 머리 제거 하시고요.

00:01:31.816 --> 00:01:34.839
시험장에서도 생선이 지금처럼

00:01:34.935 --> 00:01:36.648
이렇게 완전히 녹은 거 줍니다.

00:01:36.760 --> 00:01:42.847
얼은 거는 거의 주지 않으니까
여러분이 빨리 떠놓는 게 좋아요.

00:02:21.087 --> 00:02:23.935
생선, 우리는 한식에서는
세장뜨기를 하거든요.

00:02:24.055 --> 00:02:27.335
세장뜨기 하는데.
여기 지느러미 안쪽에다가

00:02:27.471 --> 00:02:30.559
칼을 좀 깊숙이 넣어주세요.

00:02:32.192 --> 00:02:34.703
그래서 조금 더 이렇게
넣어주시고.

00:02:34.786 --> 00:02:40.051
이쪽에도 마찬가지로 이렇게 칼.

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

00:02:46.965 --> 00:02:52.028
녹아서 막 살이 여기 후들후들해서
저도 지금 이렇게.

00:03:21.286 --> 00:03:25.988
이제 이 뼈가 이렇게 있으면
이 부분에.

00:03:27.527 --> 00:03:30.341
뼈가 달는 소리가 날 정도로

00:03:30.502 --> 00:03:34.102
좀 뼈 쪽에다가
칼날을 밀착시켜서

00:03:34.221 --> 00:03:38.777
살이 이쪽으로 많이
오게 해 주시면 됩니다.

00:03:49.888 --> 00:03:52.943
한 장 뺏습니다.
한 장 떼주고요.

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

00:03:52.943 --> 00:03:55.316
그 다음에는
여기가 뒤통글러져서

00:03:55.492 --> 00:03:57.484
옆어놓고 뜨기가 불편하니까

00:03:57.677 --> 00:04:02.612
칼 끝을 갖고 이렇게.
이 뼈를 이렇게 위쪽을 이렇게

00:04:02.732 --> 00:04:05.643
뼈를 잘라내면 되는데.
이렇게 하다 보면

00:04:05.763 --> 00:04:08.947
여기는 살이 얇아서
살을 다칠 수 있어요.

00:04:09.110 --> 00:04:13.036
이때는 다시 뒤집어놓고.

00:04:19.943 --> 00:04:24.247
이렇게 해서 살 두 장에다가

뼈 하나를 합해서

00:04:24.360 --> 00:04:29.390
세장뜨기라는 말을 해요.
그래서 한쪽에 놔두고요.

00:04:34.837 --> 00:04:39.287
그리고 이제 이 밑에 부분은
이런 부분이 다 붙어 있죠.

00:04:39.423 --> 00:04:40.603
이 부분.

00:04:40.628 --> 00:04:43.471
이거 지느러미를 제거를 안 하면
껍질을 벗길 수가 없어요.

00:04:43.614 --> 00:04:47.096
그래서 그 부분을 잘라냅니다.

00:04:54.930 --> 00:04:57.873
그래서 다시 이쪽에도.

00:05:05.273 --> 00:05:11.137
이렇게 놓고 껍질을 벗길 건데요.
살과 껍질 사이에다가

00:05:11.233 --> 00:05:14.984
칼을 밀어놓고
밑에 있는 껍질을 잡아당기고

00:05:15.131 --> 00:05:18.694
칼을 앞으로 밀어주시면 돼요,
이렇게 쪽쪽.

00:05:18.721 --> 00:05:22.654
이렇게 해서
중간에 잘라지지 않게 해 주시고

00:05:22.926 --> 00:05:28.737
다시 이 부분은 칼을 넣어서.
이 부분 저며내주세요.

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

00:05:33.340 --> 00:05:36.192
북어찜 같은 경우는
이 상태로 말리기 때문에

00:05:36.313 --> 00:05:40.408
어느 경우는 이 막이나
가시가 붙어 있는 경우가 있어요.

00:05:40.435 --> 00:05:44.264
그거 손질하는 거하고
지금하고 똑같아요.

00:05:48.129 --> 00:05:54.808
그래서 막을 살살살살 잡아서
제거를 합니다.

00:06:08.610 --> 00:06:12.427
이렇게 하나가 됐고요.

00:06:19.274 --> 00:06:23.090
다시 이쪽 부분도
지금 껍질 제거 안 된 거거든요.

00:06:23.223 --> 00:06:27.967
꼬리 쪽에다가 살과
껍질 사이에다가 칼을 밀어주고.

00:06:28.119 --> 00:06:30.463
사실은 이제 이렇게
자신이 없으면

00:06:30.583 --> 00:06:32.258
이렇게 뉘어도
할 수도 있어요.

00:06:32.369 --> 00:06:34.882
그 대신에 녹아있을 때는
애를 잡아당기면

00:06:35.090 --> 00:06:37.834
살이 여기에 붙어가요.
그럴 때는 여러분이

00:06:37.994 --> 00:06:41.259
이렇게 바짝바짝
이렇게 해 주는 방법도 있어요.

00:06:41.417 --> 00:06:45.578
여러분이 어떤 방법이든지
껍질을 제거해야 하기 때문에

00:06:45.695 --> 00:06:47.650
지금 저 같은 경우는
이게 편해요.

00:06:47.786 --> 00:06:51.522
이렇게 잡아당겨서 중간에.

00:06:52.450 --> 00:06:54.805
그런데 여러분이 어떤 방법이든지.

00:06:54.897 --> 00:07:00.595
이렇게 살짝 해 줬어요.
당겨주고 다시 이 부분.

00:07:22.803 --> 00:07:25.064
알어 있으면 딱 잡아당기면

00:07:25.187 --> 00:07:29.979
떨어지는데 지금 상태는
녹아 있는 상태라 잡아당기면

00:07:30.115 --> 00:07:33.638
이 살이 다 떨어져요.
그래서 살을 이렇게 눌러가면서

00:07:33.769 --> 00:07:38.551
조심스럽게 이거를
이 막 같은 거를 제거를 합니다.

00:07:41.863 --> 00:07:45.046
그래서 이렇게 준비가 됐어요.
이걸 물에 씻으면

00:07:45.255 --> 00:07:48.140
자꾸 녹아서 여러분이
포 뜨기가 힘드니까

00:07:48.261 --> 00:07:52.441
도마만 한번 씻어서 하시면 돼요.

00:07:59.432 --> 00:08:07.007
그래서 물기를 한번
눌러주세요, 이런 식으로.

00:08:17.337 --> 00:08:19.907
이렇게 놓고 여러분이
생선전을 보면

00:08:20.081 --> 00:08:24.666
우리가 4cm, 5cm
두께는 0.5cm로 해서

00:08:24.785 --> 00:08:29.339
8개를 제시하시오 그랬어요.
그런데 사실은

00:08:29.563 --> 00:08:33.866
요구사항에서 원하는 것은
완성이 됐을 때예요.

00:08:33.964 --> 00:08:37.081
그런데 여러분이 만들 때
4cm, 5cm를 해 주면

00:08:37.169 --> 00:08:41.209
5cm가 3cm로 줄어들어요.
지금은 익지 않은 상태에서

00:08:41.305 --> 00:08:44.338
수분이 많잖아요.
익으면 줄어들기 때문에

00:08:44.473 --> 00:08:46.929
여러분이 여기에서
내가 4개를 만들 수 있다

00:08:47.041 --> 00:08:49.490
생각하면 길게 잡아주는 게
좋아요.

00:08:49.641 --> 00:08:53.272
사실은 7cm 잡아줘도
5cm가 나오는 경우도 있고

00:08:53.377 --> 00:08:58.801
6cm는 약간 짧아질 수도 있어요.
그렇지만 내가 8cm로 해서,

00:08:58.962 --> 00:09:01.598
4개가 개수가 안 나오면
그게 더 문제니까

00:09:01.726 --> 00:09:06.463
내가 이 생선을 봐서
내가 애를 7cm로 썰어서

00:09:06.589 --> 00:09:10.216
포를 뜨면 4개가 나올 수 있다면
7cm로 떠주고.

00:09:10.220 --> 00:09:12.996
8cm로 해도 괜찮겠다 하면
8cm로 해 주는 거예요.

00:09:13.124 --> 00:09:14.892
그렇지 않으면
못 나올 것 같다 하면

00:09:15.043 --> 00:09:17.356
아예 5cm로 해서
개수를 맞춰주는 거에

00:09:17.507 --> 00:09:20.350
여러분이 중점을 두시면 되는데.
지금 상태가

00:09:20.470 --> 00:09:23.350
포를 뜨기 때문에
토막을 치면 안 돼요.

00:09:23.502 --> 00:09:25.886
토막을 치면 너무 두꺼워서
안 익거든요.

00:09:26.010 --> 00:09:29.831
그건 요리법이 잘못된 거예요.
우리는 생선을 세장뜨기해서

00:09:29.990 --> 00:09:32.666
포를 뜨라는 거지
토막을 치라는 말이 아니거든요.

00:09:32.766 --> 00:09:35.855
그래서 여러분이 이제
이렇게 살을 잡아주고

00:09:35.943 --> 00:09:38.980
길게 잡았어요.
길게 지금 저미는 거예요.

00:09:38.980 --> 00:09:42.985
저며주는데 거의 제가
7, 8cm가 되네요, 사실은.

00:09:42.985 --> 00:09:45.166
이렇게 해서.

00:09:45.193 --> 00:09:49.134
포를 살을 탁 누르세요.
다 녹아서 부스러지니까

00:09:49.255 --> 00:09:55.307
이렇게 해 주면서 끝에는 약간
이것만 정리만 하는 거예요.

00:09:55.460 --> 00:09:58.764
애가 생선살이
무토막처럼 탁 떨어지게

00:09:58.859 --> 00:10:03.011
사각이 되지 않기 때문에
이런 식으로 해 주는데

00:10:03.048 --> 00:10:04.915
키친타올 좀 깔게요, 바닥에.

00:10:11.814 --> 00:10:17.759
다시 지금 넓게 잡았어요.
이런 식으로.

00:10:19.967 --> 00:10:22.303
지저분한 부분.
이 끝에 이렇게

00:10:22.426 --> 00:10:26.775

너덜너덜한 부분 정리,
많이 자르면 길이가 짧아지니까

00:10:26.920 --> 00:10:30.765
이런 모양으로 이렇게 됐습니다.

00:10:31.453 --> 00:10:33.542
그런데 이제 위로 갈수록
어떻게 돼요?

00:10:33.653 --> 00:10:35.285
넓어지죠.

00:10:35.312 --> 00:10:38.749
넓어지면 어딘가는
직사각형이 나와야 돼요.

00:10:38.852 --> 00:10:42.439
4cm, 5cm니까.
넓어지면 이 가장자리를

00:10:42.560 --> 00:10:46.015
좀 정리를 하셔야 돼요.

00:10:48.891 --> 00:10:52.985
정리해서 직사각형이 나오게.

00:10:54.719 --> 00:10:57.423
다시 한번.

00:11:07.344 --> 00:11:11.048
여러분이 혹시 잘 못떠서
계속 찢어졌다 그러면

00:11:11.311 --> 00:11:13.343
애는 부착할 수도 있어요.

00:11:13.496 --> 00:11:16.855
그런데 대신에 얇아야 돼요.
이런 식으로 잘못됐다

00:11:16.983 --> 00:11:21.343
그러면 부착할 수는 있는데
얇고 저기한 쪽으로

00:11:21.440 --> 00:11:23.936
반대로 이렇게, 반대로.
애는 밀가루,

00:11:24.024 --> 00:11:27.039
달걀물을 입히기 때문에
접착도 가능해요.

00:11:27.199 --> 00:11:29.759
접착도 가능하니까.
이렇게 됐어요.

00:11:29.895 --> 00:11:33.992
그러면 두 개를 포개놓고
자기가 하나인 것처럼

00:11:34.071 --> 00:11:38.375
이렇게 가장자리 다듬어주고
다시 가장자리.

00:11:39.511 --> 00:11:42.960
이렇게 다듬어서.

00:11:45.665 --> 00:11:50.296
두꺼우면 부착한 거가 표나요.
제가 이렇게 만약에 이랬을 때는

00:11:50.408 --> 00:11:52.893
접착한 거예요.
그래도 두껍지 않고

00:11:53.041 --> 00:11:54.981
어딘가가 뒹뒹그러지지 않았죠.

00:11:54.981 --> 00:11:56.633
그 대신에 반듯하게

00:11:56.760 --> 00:12:02.377
이렇게 잘 놓으셔서
맞춰주세요, 가장자리.

00:12:03.937 --> 00:12:07.761
제가 부착하는 거 여러분한테
보여드렸으니까

00:12:07.930 --> 00:12:12.528
짧으면 짧은 대로 하지 마시고
길이를 어느 정도 맞춰주시고요.

00:12:12.672 --> 00:12:15.426
이렇게 준비가 됐어요.

00:12:16.433 --> 00:12:19.049
다시 이쪽도 마찬가지로입니다.

00:12:24.886 --> 00:12:28.619
여유가 있으면 이 공간 부분은
안 들어가는 게 좋죠.

00:12:28.738 --> 00:12:31.522
왜냐하면 애가 아까도
공간 부분이거든요.

00:12:31.651 --> 00:12:34.282
이럴 때는 애를 같이
이렇게 붙이셔도 괜찮은데.

00:12:34.418 --> 00:12:37.162
대부분 공간 쪽은
두꺼울 수가 있어요.

00:12:37.258 --> 00:12:39.786
여러분이 여유가 있으면
2개를 붙여서

00:12:39.930 --> 00:12:41.992
cm를 맞춰주고
여유가 없으면

00:12:42.019 --> 00:12:44.195
하나씩 붙여야 돼요.
한 개씩.

00:12:44.222 --> 00:12:48.206
만약에 여유가 있으면
이렇게 해서 2개를.

00:12:48.663 --> 00:12:54.457
대신에 또 착 이렇게 붙여서
하나인 것처럼 만드셔서

00:12:54.964 --> 00:12:57.979
이렇게 붙였어요.

00:13:11.940 --> 00:13:13.644
이렇게 해 주시고.

00:13:38.720 --> 00:13:43.233
여기 끝애가 좀 이렇게 돼서
제가 여기서 어딘가 한번

00:13:43.417 --> 00:13:46.297
접착하려고 그러는 거거든요.
그래서 이쪽에다가

00:13:46.425 --> 00:13:49.992
다시 이렇게 살짝 붙여서.

00:13:57.310 --> 00:14:03.721
이렇게 해서 다시
이렇게 잘 한 것처럼 해 주시고.

00:14:10.203 --> 00:14:13.580
정 안 나와서 내가 이것을
어떻게 할 수가 없다 그러면

00:14:13.660 --> 00:14:17.888
여러분이 이렇게 네모를 만드셔서
두께가 엄청 두껍잖아요.

00:14:17.990 --> 00:14:20.948
애를 포를 저며버리세요.

00:14:24.122 --> 00:14:27.561
그래서 조금 이렇게
얇게 만들어주시고.

00:14:27.588 --> 00:14:31.186
걸리는 가시는
여러분이 제거를 하는데

00:14:31.322 --> 00:14:34.107
그렇다고 일일이 하나씩
다 할 수 없지만

00:14:34.217 --> 00:14:35.689
지금은 제가 보여요.

00:14:35.881 --> 00:14:38.394
보이는 부분은
여러분이 가시를 제거해 주시고.

00:14:38.498 --> 00:14:42.857
아까처럼 정 안 됐다 그러면
그대로 두께를 쓰지 마시고.

00:14:42.977 --> 00:14:46.130
이 두께가 이렇게 두꺼워요.
우리가 저민 거하고 다르죠.

00:14:46.250 --> 00:14:50.874
그래서 그것만 두께를 하나,
두 개 정도는 맞춰주시면 돼요.

00:14:51.161 --> 00:14:55.930
여하튼 개수를 8개를 만듭니다.

00:15:07.510 --> 00:15:10.599
만들어 주시면

여기에 이제 여러분이

00:15:10.919 --> 00:15:14.447
소금 뿌려주고요.

00:15:16.157 --> 00:15:21.545
생선에서는 우리가
생선전이나 어선에서는

00:15:21.681 --> 00:15:24.457
우리가 한식에서도
검정 후춧가루를 사용하지 않고

00:15:24.484 --> 00:15:26.237
화이트 페이퍼를 써요.

00:15:26.237 --> 00:15:29.947
화이트 페이퍼
여러분이 뿌려주시면 됩니다.

00:15:31.940 --> 00:15:37.036
그리고 뿌려놓고 재워놓고
제육구이 또 시작할게요.

00:15:37.756 --> 00:15:41.265
제육은 이제 우리가,
제육구이가 시험에서

00:15:41.292 --> 00:15:45.625
여러 번 바뀌었어요.
예전에는 전량 제출해라.

00:15:45.762 --> 00:15:49.727
한 번은 6개,
또 한 번은 8개 이랬거든요.

00:15:49.855 --> 00:15:53.447
그런데 현재는 또
전량 제출로 또 바뀌었어요.

00:15:53.559 --> 00:15:58.339
그래서 내가 6개를 내든
8개를 내든 4개를 내든

00:15:58.466 --> 00:16:01.715
수량부족이라는 건 없어요.
그렇지만 거의 애가

00:16:01.811 --> 00:16:04.858
150g 정도니까
6개 정도는 내주는 게

00:16:04.979 --> 00:16:07.610
가장 좋습니다.
그래서 여러분이

00:16:07.706 --> 00:16:10.867
6개 미만보다 6개.
그거는 심사위원이

00:16:10.971 --> 00:16:13.603
재량껏 판단을 해요.
그 정도 줘서

00:16:13.702 --> 00:16:17.027
남들은 8개도 하는데
이 사람은 4개를 나왔다 그러면

00:16:17.054 --> 00:16:21.379
뭔가 기능이 약간
부족하다고 볼 수도 있으니까.

00:16:21.538 --> 00:16:23.691
그렇다고 4개라고 해서
떨어지지는 않아요.

00:16:23.856 --> 00:16:27.938
여러분이 그런 거를 잘 감안하셔서
너무 적은 양보다

00:16:28.051 --> 00:16:30.291
저는 한 6개 정도
여러분이 만들어주는 게

00:16:30.403 --> 00:16:33.395
가장 좋다고 봅니다.
그래서 주어진 고기에서

00:16:33.530 --> 00:16:36.626
대부분 시험장에서는
등심을 줘요.

00:16:36.702 --> 00:16:42.099
기름기 없는 등심을 주거든요.
이 부분을 한 6개 정도.

00:16:42.218 --> 00:16:46.378
제육구이가 여러분이
0.4cm로 해서

00:16:46.378 --> 00:16:50.775
4cm, 5cm, 0.4cm라고 그랬는데
0.5cm 좀 두껍고

00:16:50.895 --> 00:16:53.223
0.4cm 좀 얇고
이래서 떨어지지는 않아요.

00:16:53.343 --> 00:16:57.390
그러니까 주어진 재료를
얼마큼 성실하게 잘 사용하고 있나

00:16:57.535 --> 00:17:04.263
그런 과정점수도 높습니다.
그런데 그거보다 제가 봤을 때는

00:17:04.503 --> 00:17:06.847
대부분 안 익어서
많이 떨어지는 것 같아요.

00:17:06.847 --> 00:17:09.357
잘 못 익혀서.

00:17:18.818 --> 00:17:21.463
그래서 이렇게 준비가 됐습니다.

00:17:21.463 --> 00:17:25.468
애를 자근자근 잘 두드리세요.

00:17:34.656 --> 00:17:39.744
뽕족뽕족한 부분 있으면
끝에 정리해 주시고.

00:17:39.955 --> 00:17:41.839
좀 네모를 만들어줘야

00:17:41.992 --> 00:17:45.464
나중에 구웠을 때도
막 구운 거 또 자르려면

00:17:45.497 --> 00:17:48.896
번거럽잖아요.
그래서 이렇게 네모.

00:18:47.454 --> 00:18:49.861
만들었는데 혹시 여러분이

00:18:49.861 --> 00:18:54.739
이제 시험장에서
네모반듯한 거 잘 받았는데도

00:18:54.866 --> 00:18:59.314
자기네가 잘못 써는 경우도 있고
하필이면 내가 운이 없이

00:18:59.341 --> 00:19:02.802
가장자리 잘못 받았다.
기름이 있는 부위를 받았다

00:19:02.930 --> 00:19:06.282
이러면 여러분이 네모 반듯하게
안 나올 경우가 있어요.

00:19:06.421 --> 00:19:09.682
이렇게 잘라지는 경우가 있어요.
그러면 이거 cm 안 되잖아요.

00:19:09.803 --> 00:19:12.499
그러면 애도 고추장이 있어서
접착해도 돼요.

00:19:12.613 --> 00:19:15.195
아까 우리 생선전처럼.
대신에 이 2개를

00:19:15.298 --> 00:19:18.138
이렇게 모으세요.
얇은 쪽과 이렇게

00:19:18.267 --> 00:19:22.264
약간 얇은 쪽끼리 겹쳐놓고
여러분이 이렇게 두드리세요.

00:19:22.370 --> 00:19:27.794
겹쳐놓고 두드리주면
이렇게 잘 두드리주면 붙어요.

00:19:27.933 --> 00:19:31.363
붙은 다음에 여러분이
다시 가장자리를 잘라요.

00:19:31.482 --> 00:19:35.842
잘라줘서 모양을 만들어주면
이렇게 착 붙었어요.

00:19:35.963 --> 00:19:38.722
그리고 애가 안 떨어지는 이유가
고추장 바르거든요.

00:19:38.834 --> 00:19:41.835
지금 제가 접착한 거예요.
떼면 이렇게 떨어져요.

00:19:41.966 --> 00:19:45.406

그런데 그래서 여러분이
이 2개를 잘못했을 때는

00:19:45.569 --> 00:19:49.239
이렇게 놓고 대신에
같이 많이 두드려주셔야 돼요.

00:19:49.398 --> 00:19:55.294
같이 많이 두드려주고
모양이 너무 두꺼우면

00:19:55.422 --> 00:19:58.959
나중에 익을 때 애가 벌어져요.
그래서 두껍지 않게

00:19:59.042 --> 00:20:03.343
이렇게 해 주는 방법도 있어요.
내가 접착하는 경우도 있고

00:20:03.423 --> 00:20:07.223
간혹 여러분이 썰다가
나중에 써는데

00:20:07.342 --> 00:20:12.427
마지막에 조금밖에 안 남았다
그러면 펼치는 방법도 있어요.

00:20:12.474 --> 00:20:16.724
다시 펼치는 방법은 어떤 거냐면
이렇게 끝에.

00:20:16.853 --> 00:20:19.452
이렇게 가다가
끝까지 자르지 말고

00:20:19.564 --> 00:20:22.365
여기에서 이렇게
잘라주시는 거예요.

00:20:22.525 --> 00:20:24.538
이렇게 하면 이렇게 펼쳐졌죠.

00:20:24.538 --> 00:20:26.803
이런 식으로 약간 더 이렇게

00:20:27.023 --> 00:20:30.892
살짝 넣어주고 이렇게 펼쳤어요.
그리고 그냥 놓으면 안 되잖아요.

00:20:30.975 --> 00:20:34.155
다시 애를 두드려요.
두드려서 나중에

00:20:34.267 --> 00:20:38.156
마지막에 남는 잘못된 거를
펼치는 경우도 있고

00:20:38.299 --> 00:20:42.811
내가 썰다가 잘못 썰어서
중간에 끊겼다 그러면

00:20:43.043 --> 00:20:46.915
두 개를 겹쳐서
접착하는 방법도 있고.

00:20:47.011 --> 00:20:49.467
애도 펼쳤기 때문에
나중에 익으면서

00:20:49.587 --> 00:20:54.083
이렇게 잘못할 수가 있으니까
그 부분을 많이 두드려주세요.

00:20:54.195 --> 00:20:59.572
칼날로 하면 잘못하면 잘라지니까
되도록 칼등으로 해서

00:20:59.599 --> 00:21:03.363
다시 모양 이렇게 네모지게.

00:21:08.017 --> 00:21:13.385
해 주면 이렇게 감쪽같이 됐어요.
펼쳐진 거 잘 모르겠죠.

00:21:13.521 --> 00:21:18.952
이런 방법도 있습니다.
이렇게 해서 준비가 되면

00:21:19.105 --> 00:21:24.089
여러분이 양념을 해야 하니까
파, 마늘.

00:21:24.116 --> 00:21:28.029
생선전에는 우리가
파, 마늘 들어가는 게 없으니까

00:21:28.285 --> 00:21:32.253
제육구이에 들어갈 수 있는 만큼만
양념을 준비하세요.

00:21:32.389 --> 00:21:36.605
여러분이 많이 다져서
버리지 마시고요.

00:21:40.016 --> 00:21:41.772
직화로 굽는 거는

00:21:41.772 --> 00:21:44.800
우리가 제육구이가
석쇠로 굽기 때문에

00:21:44.904 --> 00:21:47.248
양념이 많이
들어가면 들어갈수록 타요.

00:21:47.369 --> 00:21:49.967
그래서 여러분이
너무 많이 넣지 말고

00:21:50.104 --> 00:21:54.048
적절하게 사용하시면 됩니다.

00:21:54.314 --> 00:21:59.091
날어주고 다시 마찬가지로.
마늘도.

00:22:27.156 --> 00:22:31.217
곱게 다지셔야 돼요.
마늘이 굵으면 마늘부터 타요.

00:22:31.329 --> 00:22:33.220
마늘 양념이 타니까

00:22:33.494 --> 00:22:36.838
좀 곱게 잘 다져주시고.

00:22:39.435 --> 00:22:41.961
생강은 다져도 되고요.

00:22:42.110 --> 00:22:44.838
강판에 갈아서
즙을 내도 괜찮아요.

00:22:45.035 --> 00:22:47.877
그래서 여러분이
양념하고자 하는 그릇에다가

00:22:47.989 --> 00:22:54.305
생강은 좀 갈아서.
되도록 직화니까 타지 않게 하려면

00:22:54.305 --> 00:22:56.909
갈아들어가는 게 더 좋겠죠.

00:22:56.965 --> 00:23:00.902
갈아서 여러분이
복엿국을 하기 때문에

00:23:00.902 --> 00:23:04.235
준비물로 대부분 다
강판 가져가시잖아요.

00:23:04.540 --> 00:23:07.147
강판 있으면 이렇게 준비해 주고.

00:23:07.343 --> 00:23:12.699
대신에 이제 여기에다가
오늘 고추장은 40g이기 때문에

00:23:12.833 --> 00:23:15.444
꽤 많이 주는데
오늘 6개 정도에는

00:23:15.579 --> 00:23:19.291
고추장 한 큰 술 폭 퍼주면 돼요.
약간 올라오게 펴죠.

00:23:19.420 --> 00:23:23.347
이거 퍼주시고.
고추장 넣어주고요.

00:23:25.139 --> 00:23:29.772
그리고 설탕도 한 큰 술 들어갈게요.
넣어주고.

00:23:31.588 --> 00:23:35.523
간장은 여러분이
이제 이 고추장이 회사마다

00:23:35.715 --> 00:23:38.805
다 약간 묶은 것도 있고
약간 된 게 있어요.

00:23:38.948 --> 00:23:42.012
그럴 경우에는 혹시 모르니까
이렇게 한 작은 술부터

00:23:42.147 --> 00:23:44.627
시작을 하세요.
한 작은 술 넣는데

00:23:44.796 --> 00:23:46.891
이렇게 버무려 보니까
너무 되직하다 그러면

00:23:47.044 --> 00:23:51.867
조금 더 넣으셔도 괜찮아요.
넣어주시고.

00:23:57.181 --> 00:24:02.021
여기에 다시 아까 다져놓은
마늘 넣어주시고요.

00:24:02.157 --> 00:24:06.571
파 다 들어갑니다.
그리고 후춧가루 넣어주시고

00:24:07.758 --> 00:24:11.820
깨소금도 넣어주고요.
참기름.

00:24:23.540 --> 00:24:27.770
그리고 양념이 조금
편하게 돌아갈 정도로

00:24:27.898 --> 00:24:30.722
이렇게 돼야지
너무 뻑뻑하지 않게끔.

00:24:30.810 --> 00:24:35.562
그리고 또 너무 묽어도,
고기에서 흘러내리겠죠.

00:24:35.698 --> 00:24:40.842
그리고 나서 여러분이
여기에다가 재워주는 거예요.

00:24:41.026 --> 00:24:44.438
고추장 양념.
재워놨다 굽는 거하고,

00:24:44.463 --> 00:24:49.298
발라서 굽는 거하고 나중에 완성했을 때
때깔이 달라져요.

00:24:49.395 --> 00:24:52.786
그래서 조금 재워놓고
나머지 다른 거 여러분이.

00:24:52.898 --> 00:24:55.378
저는 이거 해 놓고
생선전 할 거지만

00:24:55.499 --> 00:24:58.269
생선전이 나오지 않았으면
다른 메뉴 먼저 하세요,

00:24:58.394 --> 00:25:00.770
재워놓고.

00:25:12.222 --> 00:25:15.604
앞뒤로 골고루 잘 발라주세요.

00:25:25.493 --> 00:25:29.055
이렇게 재워놨습니다.

00:25:43.613 --> 00:25:47.989
생선전 할게요.

00:25:57.714 --> 00:26:00.362
살짝 켜서 약하게 넣고요.

00:26:00.467 --> 00:26:04.211
팬 달궈지는 동안에
아까 준비한 거 해서

00:26:04.347 --> 00:26:07.683
밀가루 바를건데,
먼저 물기 한번 제거할게요.

00:26:07.771 --> 00:26:10.459
살짝 한번 눌러주고요.

00:26:12.068 --> 00:26:16.301
그리고 이제 달걀을
흰자, 노른자를 분리할 건데.

00:26:16.413 --> 00:26:18.301
사실 이제 제가 갖고 있는 달걀은

00:26:18.328 --> 00:26:20.449
그렇게 크지 않은 달걀이거든요.

00:26:20.449 --> 00:26:24.306
그런데 흰자, 노른자를 분리하지 마라
이런 말은 있기는 있어요.

00:26:24.410 --> 00:26:27.795
그런데 여러분이 생선전을
제가 흰자를 한 스푼 정도

00:26:27.930 --> 00:26:31.507
빼고 한 거하고
다 넣은 거하고 색깔이 다르더라고요.

00:26:31.626 --> 00:26:34.082
그래서 일단은
제가 한번 나눠서

00:26:34.563 --> 00:26:37.754
흰자 한 스푼을 빼볼게요.

00:26:45.515 --> 00:26:48.603
한 스푼을 빼기 위해서는
먼저 쳐줘야 돼요.

00:26:48.707 --> 00:26:52.803
한 덩어리로 돼 있잖아요.
이렇게 해 주고 나서.

00:26:58.150 --> 00:27:01.502
버리지는 말고요.
한 스푼 정도 이렇게 빼주고 나서

00:27:01.614 --> 00:27:05.861
나머지는 부어주세요.
혹시 모르니까 남겨놔어요.

00:27:05.997 --> 00:27:11.109
여기에 소금 약간 넣어주고 다시.

00:27:15.758 --> 00:27:19.466
잘 풀어줘야 체에서
잘 내려가잖아요.

00:27:19.745 --> 00:27:24.057
잘 풀어줬어요.
그래서 이제.

00:27:26.369 --> 00:27:32.609

체에다가 이렇게.
톡톡 쳐서.

00:27:45.275 --> 00:27:50.315
프라이팬 사용하기 전에는
한번 코팅을 해 주세요.

00:27:50.467 --> 00:27:53.779
잘못하면 달라붙을 수가 있으니까.

00:28:06.556 --> 00:28:10.834
기름은 튀겨질 정도로
많은 건 아니고

00:28:10.922 --> 00:28:16.553
약간 달걀 부침할 때 보다는
조금 여유가 있게.

00:28:16.714 --> 00:28:19.242
그리고 이렇게 살짝 따뜻하게.
불은 최대한도로

00:28:19.361 --> 00:28:22.041
아직은 약하게 해 놓으세요.
그리고 여러분이

00:28:22.154 --> 00:28:26.514
하나의 요령이 있는데
오늘 저는 한 번만 뒤집을 거예요.

00:28:26.683 --> 00:28:29.546
한 번만 뒤집어야 깨끗하거든요.
그런데 어느 쪽으로

00:28:29.658 --> 00:28:32.234
먼저 애가 들어가야 하나면
애가 껍질 쪽이고

00:28:32.316 --> 00:28:34.697
애가 살 쪽이에요.
그러면 제가 이렇게

00:28:34.826 --> 00:28:36.897
하나 시범을 보이면
이렇게 해서

00:28:37.023 --> 00:28:40.186
밀가루를 많이 묻혔다고
달걀물이 많이 묻는 게 아니라

00:28:40.282 --> 00:28:42.322
밀가루를 묻혀놓고
오랜 시간이 지나면

00:28:42.426 --> 00:28:45.098
달걀물이 안 묻어요.
그러면 애가 지금 여기가

00:28:45.234 --> 00:28:48.130
빠 붙었던 데예요.
그러면 여러분이 이렇게 넣어줄 때

00:28:48.228 --> 00:28:51.530
이 빠 붙은 쪽을 먼저
바닥으로 가게 해 주셔야 돼요.

00:28:51.642 --> 00:28:54.330
이렇게 해서

한번 달걀을 걸렀기 때문에

00:28:54.418 --> 00:28:57.618
막 따라가는 게 별로 없죠.
이렇게 해서 이쪽으로.

00:28:57.938 --> 00:29:00.386
생선살은 금방 익어요.
그래서 그거 하나를

00:29:00.495 --> 00:29:03.434
보여드릴 거니까.
여러분이 밀가루를

00:29:03.521 --> 00:29:10.362
발라서 놓을 때 잘 보셔야 돼요.
어느 쪽으로 자기가 들어갈 건지.

00:29:11.122 --> 00:29:14.314
다시.
옆었다 뒤집었다 하지 마시고

00:29:14.409 --> 00:29:19.466
여러분이 안쪽으로
위애가 다 빼가 붙었던 쪽입니다.

00:29:19.586 --> 00:29:22.523
저는 의도적으로 제가
그걸 신경을 쓰고 하는 거예요.

00:29:22.633 --> 00:29:27.858
여러분도 마찬가지로
그 부분 잘 보가면서.

00:29:33.174 --> 00:29:36.571
밀가루 많이 묻혀져서,
살살 털어주세요.

00:29:36.571 --> 00:29:39.513
털어줘서 골고루 묻게끔.

00:29:49.021 --> 00:29:51.069
그리고 이거는 접착한 거예요.

00:29:51.173 --> 00:29:54.664
접착한 거는 여러분이
이렇게 잘 떨어지지 않게

00:29:55.086 --> 00:29:57.542
잘 이렇게 해서.

00:30:31.374 --> 00:30:34.507
다시 꺼내놓고.

00:30:36.971 --> 00:30:39.748
아까 제가 시범적으로
아까 하나 보여줬는데

00:30:39.846 --> 00:30:42.806
이렇게 해서 살이 하얗졌어요.

00:30:42.983 --> 00:30:45.921
한 번만 뒤집습니다.
한 번만.

00:30:46.001 --> 00:30:54.907
색깔 살짝 내는데 이렇게.
나머지 것도 넣을게요.

00:31:44.084 --> 00:31:48.254
노르스름해졌는지 확인하고요.

00:32:38.196 --> 00:32:39.756
다 익었습니다.

00:32:39.868 --> 00:32:42.900
꺼낼 때 이렇게 한번 보세요.
이쪽으로.

00:32:43.019 --> 00:32:48.364
꺼낼 때도 이게 윗 부분입니다.
만약에 여러분이 뒤집었는데

00:32:48.495 --> 00:32:50.998
안 익은 것 같다 그러면
그대로 안 익은 거하지 말고

00:32:51.086 --> 00:32:55.510
깨끗이 이 부분을 닦아내세요.
이물질이 없게끔 닦아내고

00:32:55.582 --> 00:32:59.154
그때 한번 살짝 뒤집어주시고요.

00:35:58.465 --> 00:36:03.105
달걀물은 부족하지는 않았네요.

00:36:04.402 --> 00:36:07.443
접착한 거다 보니까
여기 색깔이 좀 진해서

00:36:07.563 --> 00:36:09.419
반대쪽으로 놓을게요.

00:36:09.446 --> 00:36:12.475
이 부분이 위에 낼 부분이니까
뽕뽕송송해져야 돼요.

00:36:12.579 --> 00:36:17.427
바닥은 수분 때문에 색깔이,
이따가 이 색보다는 안 좋으니까

00:36:17.547 --> 00:36:20.731
여러분이 내고자 하는 방향을
먼저 이렇게 바깥에다 놓고

00:36:20.848 --> 00:36:25.292
말려주시면 됩니다.
그리고 이제 석쇠 올려놓고요.

00:36:35.988 --> 00:36:38.829
달궈주고요, 팬 좀.

00:37:20.871 --> 00:37:23.891
기름칠 한번 해 줍니다.

00:38:09.868 --> 00:38:12.388
이거는 이렇게 놓고

00:38:12.460 --> 00:38:17.908
구울 수가 없으니까 잡고 굽는데.
여러분이 아무리 이렇게 구워도

00:38:18.005 --> 00:38:22.836
골고루 잘 익지가 않아요.
그래서 제육구이에서도 여러분이

00:38:22.948 --> 00:38:26.623
어떻게 구워야 잘 구울까.
시험에서 제육구이를 태워서

00:38:26.700 --> 00:38:29.372
떨어지는 사람도 있지만
대부분 안 익어서

00:38:29.444 --> 00:38:32.812
떨어지는 경우가 많아요.
그러면 여러분이 집중적으로

00:38:32.972 --> 00:38:35.788
그냥 두 개면 두 개
개를 익히는 대로 꺼내놓으세요.

00:38:35.864 --> 00:38:38.692
이걸 전체를 다 익히려고 보면
나중에 이쪽 부분이

00:38:38.796 --> 00:38:41.295
안 익을 수도 있거든요.
이렇게 보다 보면

00:38:41.413 --> 00:38:44.932
한쪽이 익기 시작해요.
그 부분부터 뒤집어 가면서

00:38:45.012 --> 00:38:48.167
집중적으로 구워지면서 꺼내놓고
구워주면서 꺼내놓고.

00:38:48.167 --> 00:38:52.849
타는 부분은 잘라내셔야 돼요.
그래서 조금 불조절을 잘 하셔서

00:38:52.943 --> 00:38:56.649
타지 않게끔 구워주시고요.
완전히 완벽하게

00:38:56.778 --> 00:38:59.274
익혀주셔야 하고.

00:39:03.705 --> 00:39:05.802
이렇게 봐서 눌러가면서

00:39:05.913 --> 00:39:10.017
단단한 건 익은 겁니다.
그러면 꺼내세요.

00:39:10.569 --> 00:39:14.970
꺼내주고 탄 거는 좀 빼주고.
그래서 이거 하나는 익었어요.

00:39:15.089 --> 00:39:17.514
익어서 제가 완성그릇에다
담습니다.

00:39:17.658 --> 00:39:21.906
또 애는 눌러가면서
집중적으로 익히는 거예요.

00:39:24.082 --> 00:39:27.778
만약에 여러분이 탔다 싶으면
탄 부분을 자르세요.

00:39:27.874 --> 00:39:30.699

이렇게 잘라내고
탄 부분 잘라내고

00:39:30.826 --> 00:39:33.554
그 양념을 여기서 묻혀도 되고
아까 버무렸던 양념

00:39:33.666 --> 00:39:36.432
이렇게 살짝 하셔도 됩니다.

00:39:42.977 --> 00:39:46.545
그래서 애도 익었어요.
익었으면 꺼내요.

00:39:46.697 --> 00:39:47.636
익는 대로.

00:39:47.663 --> 00:39:51.351
또 다시 애를 집중적으로
익히는 거예요.

00:39:53.400 --> 00:39:56.779
불이 조금만 세면
애가 또 타더라고요.

00:40:00.050 --> 00:40:03.698
그리고 이렇게 모양이
안 예쁘거나 타면 좀 잘라주세요.

00:40:04.231 --> 00:40:06.994
크기 비슷하게.

00:40:19.088 --> 00:40:22.128
양념 다시 이렇게 묻혀주고요.

00:41:43.304 --> 00:41:45.237
저는 다 끝냈고요.

00:41:45.237 --> 00:41:49.406
생선전 담아볼게요.

00:42:45.262 --> 00:42:49.446
이제 이렇게 해서
제육구이 잘 익히는 거

00:42:49.557 --> 00:42:54.149
잘 익혀주시고
생선전 숫자 잘 확인하셔서

00:42:54.229 --> 00:42:57.725
여러분 좋은 성과 있길 바랍니다.
여러분 수고하셨습니다.

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