WEBVTT

00:00:39.524 --> 00:00:40.707
안녕하세요?

00:00:40.807 --> 00:00:44.623
이번 시간에는 섭산적하고 고추전입니다.

00:00:44.723 --> 00:00:47.466
그래서 오늘 고기를 다 다질 건데요.

00:00:47.566 --> 00:00:53.928
섭산적, 석쇠에 구워야 하고.
고추전은 지져내는 건데,

00:00:54.028 --> 00:00:59.721
우리가 재료에 고추가 이렇게 4개 있지만
우리가 5cm로 해서 8개 제시이기 때문에

00:00:59.821 --> 00:01:02.543
고추가 크면 2개만 사용하셔도 됩니다.

00:01:02.643 --> 00:01:05.977
그래서 고추전 놔두고요.
섭산적부터 할게요.

00:01:06.077 --> 00:01:10.637
섭산적, 지금 고추전이나 섭산적이나
다 고기를 다져야 돼요.

00:01:10.737 --> 00:01:14.839
그래서 여러분이 섭산적하고
다른 메뉴가 나왔을 때는,

00:01:14.939 --> 00:01:19.660
섭산적 시작해놓고 다른 메뉴 하세요.
그래서 제가 지금도 이 두 가지 중에서

00:01:19.760 --> 00:01:23.197
섭산적, 구우면서 고추전 고기 다질게요.

00:01:23.297 --> 00:01:26.942
그래서 주어진 고기를
여러분이 다져주시는데.

00:01:27.042 --> 00:01:31.561
기름 있는 부분은 좀
제거하시고, 겉에 있는.

00:01:37.856 --> 00:01:43.315
결 반대로 이렇게 잘라서 다지면 됩니다.

00:02:16.921 --> 00:02:18.966
두부.

00:02:28.773 --> 00:02:31.498
으깨주시고요.

00:02:35.964 --> 00:02:41.659
전 할 때마다 하는 이야기인데요.
여러분이 도마에 칼을 밀착을 시켜서,

00:02:41.759 --> 00:02:47.521
두부 입자가 곱게 으깨질 수 있게끔,
힘을 주어서 밀어주세요.

00:02:50.170 --> 00:02:52.877
다시 한, 두 번 더.

00:02:54.522 --> 00:02:59.481
지금 이렇게 으깨서 면포에
짜면 면포에 좀 달라붙으니까,

00:02:59.581 --> 00:03:04.264
덩어리로 있을 때 물기 제거하는 거가
더 물기가 잘 제거가 됩니다.

00:03:04.364 --> 00:03:07.618
이렇게 준비해 주고, 여기에
이제 골고루 잘 버무리고요.

00:03:07.718 --> 00:03:10.094
석쇠에 달굴게요.

00:03:18.928 --> 00:03:22.006
잘 섞어 주시고, 간 합니다.

00:03:22.106 --> 00:03:26.893
수저 끝으로 소금 약간 4분의 1이나
5분의 1 정도 넣어주고요.

00:03:26.993 --> 00:03:32.116
설탕 한 3분의 1 정도 들어가고요.
여기에 이제 파, 마늘.

00:03:32.216 --> 00:03:38.673
제가 파, 마늘을 다져 놓는 습관을
써 버릇 해서 제가 다지는 걸 잠깐 잊었네요.

00:03:38.773 --> 00:03:41.619
이렇게 다져서.

00:03:58.564 --> 00:04:02.626
넣어주시고, 마늘.

00:04:32.756 --> 00:04:36.627
제가 아까 소금, 설탕,
파, 마늘 들어갔고요.

00:04:36.727 --> 00:04:38.460
후춧가루 넣어주시고요.

00:04:38.560 --> 00:04:40.755
깨소금 넣어주고.

00:04:40.855 --> 00:04:45.888
참기름 한 3분의 1 작은 술 정도
들어갔습니다.

00:04:45.988 --> 00:04:51.499
고루 양념에 섞이게끔 버무려 주세요.

00:04:53.377 --> 00:04:58.213
골고루 잘 섞이게 하려면 그냥 가만히 놓고 하면
골고루 안 섞이니까,

00:04:58.313 --> 00:05:03.543
여러분이 그릇을 돌려가면서 손은
이렇게 좀 오므려놓고 하시면

00:05:03.643 --> 00:05:06.657
골고루 잘 섞입니다.

00:05:13.525 --> 00:05:17.216
그래서 이제 뭉쳐지면
얘를 좀 많이 쳐주세요.

00:05:17.243 --> 00:05:18.943
이렇게.

00:05:30.366 --> 00:05:34.583
이제 반대기를 지을 거예요, 반대기를.

00:05:34.683 --> 00:05:40.640
우리 요구사항에 보면 2cm, 2cm,
두께를 0.7cm로 해서

00:05:40.740 --> 00:05:43.144
9개를 제시하시오, 그랬어요.

00:05:43.244 --> 00:05:46.185
그렇다고 해서 1개,
1개 할 수는 없잖아요?

00:05:46.285 --> 00:05:50.619
일단 네모를 만들어주세요, 네모를.

00:05:54.451 --> 00:06:00.789
두께는 완성이 0.7cm인데 얘가 수분이
없을 때는 오히려 더 얇아지더라고요.

00:06:00.889 --> 00:06:06.373
그래서 여러분이 여유가 있으면 1cm 정도
두께를 만들 때 해주시는 거가

00:06:06.473 --> 00:06:10.318
나중에 보기가 더 좋아요.
익혔을 때, 마지막에.

00:06:10.418 --> 00:06:12.183
그래서 잘.

00:06:22.798 --> 00:06:28.269
가운데는 올라오지 않게
이렇게 잘 두드려 주시고.

00:06:35.202 --> 00:06:38.442
그리고 구워서 얘는 자를 수가 있어요.

00:06:38.542 --> 00:06:44.056
그래서 처음부터 이렇게 안 하셔도 되는데,
너무 동그랗게 빵떡처럼 나오면

00:06:44.156 --> 00:06:47.742
또 보기가 그러니까 살짝
잘라내주셔도 되고,

00:06:47.842 --> 00:06:55.954
아니면 익혀서 나가기 직전에
잘라주셔도 괜찮아요.

00:07:15.591 --> 00:07:23.768
해주시고 이제 평평하게 잘 해주시고 나서
칼집을 이렇게 가로 세로로

00:07:23.868 --> 00:07:26.871
잔칼집 내주세요.

00:07:26.971 --> 00:07:29.092
다시 이쪽으로.

00:07:29.192 --> 00:07:33.750
제가 이거 만들 때 도마에
기름을 살짝 발라놨어요.

00:07:33.850 --> 00:07:40.000
뗄 때 잘 떨어지라고, 이렇게 준비해주고
석쇠에 충분히 잘 달궈주는데.

00:07:40.100 --> 00:07:43.671
특히 조심스럽게 충분히 잘 달궈줘야 돼요.

00:07:43.771 --> 00:07:48.340
나중에 고기가 석쇠에 달라붙어서
안 떨어지는 경우도 있거든요.

00:07:48.440 --> 00:07:52.463
형태가 또 부스러지면 큰일 나잖아요?

00:08:10.087 --> 00:08:17.337
키친타월에 충분히 적시세요.
적셔서 내가 구우려하고 하는 곳에

00:08:17.437 --> 00:08:21.951
이렇게 충분히 발라주세요.

00:08:28.370 --> 00:08:30.472
이렇게 발라줬어요.

00:08:30.572 --> 00:08:37.094
발라주고 이제 본인이 바닥에, 제가
식용유를 이렇게 묻혀서 잘 떨어져요.

00:08:37.194 --> 00:08:42.242
떨어지면 손 데이지 않게
조심해서 이렇게 놓습니다.

00:08:42.342 --> 00:08:45.781
처음에 약간 센 불에서 한번 익혀주세요.

00:08:45.881 --> 00:08:51.424
익혀주고 그다음부터는 이렇게 들고서
구워주면 10분도 더 구워줘야 돼요.

00:08:51.531 --> 00:08:58.925
그래서 불 약하게 놓으세요. 불을 약하게
타지 않게끔 꺼지지 않을 정도만 놔주고.

00:08:59.018 --> 00:09:03.769
여러분이 갖고 있는 이런 계량컵이나
이런 거를 받쳐 놓으세요.

00:09:03.869 --> 00:09:06.894
받쳐 놓고 내가 여기서
다른 걸 하셔야 돼요.

00:09:06.994 --> 00:09:09.695
대신에 위치는 수시로 바꿔주고요.

00:09:09.795 --> 00:09:15.884
옆에 사람에 의해서 또 떨어지지
않게 조심하셔서 이렇게.

00:09:19.853 --> 00:09:23.729
준비가 됐습니다.
안전하게 하셔야 돼요.

00:09:23.829 --> 00:09:27.354
이렇게 준비가 되면 이제 고추전이잖아요?

00:09:27.454 --> 00:09:32.280
그래서 고추 2개만 이용해도 될 것 같아요.

5cm, 5cm가 나올 것 같아요.

00:09:32.380 --> 00:09:36.499
여튼 5cm를 이용해서 8개를
제시하시오, 그랬으니까

00:09:36.599 --> 00:09:41.036
2개만 이용하셔도 되고 2개
이용해서 내가 위에 쓸 수도 있고,

00:09:41.136 --> 00:09:44.909
아니면 4개를 잘라서 위에만 쓸 수도 있고
그건 자기 자유입니다.

00:09:45.009 --> 00:09:48.098
그래서 꼭지 먼저 떼 주시고.

00:09:48.198 --> 00:09:49.927
다시 뗐어요.

00:09:50.027 --> 00:09:55.375
그리고 반을 갈라서 안에 있는
씨를 제거하셔야 돼요.

00:10:06.939 --> 00:10:12.140
이렇게 해서 안에 씨는 여러분이
손으로 이용하면 손이 매우니까

00:10:12.240 --> 00:10:19.211
자기가 갖고 간 숟가락을 이용해서 안에
하얀 살까지 다 깨끗하게 제거해주는데

00:10:19.311 --> 00:10:23.775
이때 여러분이 이 부분을
손으로 빼 주세요.

00:10:24.873 --> 00:10:29.337
깔끔하게 이 부분이, 여기를
잘라버리면 나중에 그 부분,

00:10:29.437 --> 00:10:32.668
또 고기 익히기가 힘들고요.
또 고기가 밀려 나갈 수가 있어요.

00:10:32.768 --> 00:10:36.041
그래서 깔끔하게 이렇게
깨끗하게 준비해 주시고.

00:10:36.141 --> 00:10:38.672
또 다른 한 쪽도 마찬가지로.

00:10:38.772 --> 00:10:41.672
그리고 얘를 또 수시로
한번씩 잘 보셔야 돼요.

00:10:41.772 --> 00:10:44.955
한쪽만 익는지 안 익는지
위치를 바꿔가면서.

00:10:45.055 --> 00:10:48.781
그리고 얘가 부르스타라 불편한데
가스레인지는 넓어서 괜찮아요.

00:10:48.881 --> 00:10:51.622
여러분이 놓기가.

00:10:55.050 --> 00:10:57.440
이렇게 안에.

00:11:56.276 --> 00:11:58.845
그래서 준비가 됐습니다.

00:11:58.945 --> 00:12:03.550
그리고 한번 위치 볼게요.

00:12:11.644 --> 00:12:16.599
이제 고추를 이렇게 봐서
5cm라고 그랬어요.

00:12:16.699 --> 00:12:20.709
5cm입니다.
5cm 잘라주고 밑에 길죠?

00:12:20.809 --> 00:12:26.644
끝에 이 지저분한 부분 살짝 잘라주고,
잘라줄 때 이렇게 재 봐서

00:12:26.744 --> 00:12:31.357
이 가운데 부분 이렇게 맞춰 주시고.
맞춰보면 약간 얘가 길어요.

00:12:31.457 --> 00:12:36.510
폭이 좁기 때문에 약간 긴 거가
상관 없어요, 긴 부분도.

00:12:36.610 --> 00:12:40.886
그래서 위에 부분은
5cm로 다 맞춰주시고요.

00:12:40.986 --> 00:12:46.946
약간 끝에 정리해 주고, 가운데
부분 살짝 잘라내 주고.

00:12:47.046 --> 00:12:49.831
다시 여기도 5cm로 맞춰 주고요.

00:12:49.931 --> 00:12:54.342
끝에 정리해 주고, 살짝 맞춰 주고.

00:12:54.442 --> 00:12:57.047
이 부분도.

00:13:04.649 --> 00:13:11.133
오늘 여러분, 고추전에 유의사항에
보면 고추 색깔을 살리라 그랬어요.

00:13:11.233 --> 00:13:15.741
그래서 오늘 고추는 지질 때 이쪽
파란 부분은 익히지 않아요.

00:13:15.841 --> 00:13:18.843
그대신 어떻게 하냐면 끓는 물에
한번 익혀주셔야 돼요.

00:13:18.943 --> 00:13:26.057
그런데 지금 불을 섭산적을 하고 있기 때문에
이따가 섭산적 끝나면 그때 한번 데칠게요.

00:13:26.157 --> 00:13:28.182
그래서 이렇게 한번 다시 볼게요.

00:13:28.282 --> 00:13:37.612
잘 익었다 싶으면 얘를
뒤집어서 누르지 마시고 살짝.

00:13:50.657 --> 00:13:54.473

다시 이렇게.

00:14:07.203 --> 00:14:12.355
고기인데 이제 우리가 섭산적은
고기하고 두부 비율이 3대1이에요.

00:14:12.455 --> 00:14:17.407
그런데 고추전에는 전 종류에는 거의
고기하고 두부가 2대1 정도입니다.

00:14:17.507 --> 00:14:22.358
두부양 조금 많죠? 그런데 여러분이
2대1이든, 3대1이든 아무 상관없이

00:14:22.458 --> 00:14:24.041
준 대로 사용하시면 돼요.

00:14:24.141 --> 00:14:26.573
그래서 섭산적 고기가 더 많아요.
고추전 보다.

00:14:26.673 --> 00:14:29.068
그래서 여러분, 같이 다져서 나눠도 되고.

00:14:29.168 --> 00:14:32.710
아니면 저렇게 빨리해서
섭산적이 구워지는 동안에

00:14:32.810 --> 00:14:36.980
고추전 거 이렇게 다지셔도 괜찮아요.
시간적 여유가 있으니까.

00:14:51.573 --> 00:14:55.042
이렇게 다졌습니다.

00:14:57.078 --> 00:15:03.484
두부 물기 꼭 짜 주시고요.

00:15:04.208 --> 00:15:07.832
다시 곱게, 하는 방법은 똑같아요.

00:15:07.932 --> 00:15:13.475
우리 지금 전 종류에서 육원전이나
고추전이나 표고전이나 하는 방법.

00:15:13.575 --> 00:15:16.899
섭산적만 고기양만 조금 다를 뿐이고요.

00:15:16.999 --> 00:15:21.798
지금 섭산적은 다 구워져서
제가 불을 껐습니다.

00:15:37.775 --> 00:15:40.786
됐고요, 여기에 마찬가지로.

00:15:40.886 --> 00:15:45.174
소금간 양이 적기 때문에 수저
끝으로 조금씩만 넣습니다.

00:15:45.274 --> 00:15:48.593
소금 넣어 주시고, 설탕도 넣어 주시고요.

00:15:48.693 --> 00:15:53.987
파, 마늘 좀 다져 놓은 거 제가 쓸게요.
파, 마늘 다져 놓은 거.

00:15:54.087 --> 00:15:55.803
후춧가루.

00:15:55.903 --> 00:15:57.461
깨소금.

00:15:57.561 --> 00:16:00.115
참기름.

00:16:04.712 --> 00:16:07.446
골고루 잘 섞습니다.
고루.

00:16:09.484 --> 00:16:18.171
그리고 잠깐 내려 놓고요.
냄비에 물 올려 놓고, 고추 데칠 준비합니다.

00:16:18.271 --> 00:16:24.058
물은 데칠 양만큼만 올려 놓으세요.
저는 물을 조금 부어 놨거든요?

00:16:52.157 --> 00:16:58.551
이제 또 마찬가지로 얘를 칩니다, 이렇게.

00:17:05.068 --> 00:17:14.997
물이 끓네요. 소금 약간
넣어 주셔서 고추 데칩니다.

00:17:15.097 --> 00:17:19.475
고추는 얼만큼 데치냐고
물어보는 사람들이 있는데,

00:17:19.575 --> 00:17:25.253
계절에 따라 어느 경우에는 조금 두꺼운 게
있고, 어느 거는 부드러운 게 있어요.

00:17:25.353 --> 00:17:28.700
그럴 때 여러분이 자기가
만져봐서 굉장히 연하다 싶으면,

00:17:28.800 --> 00:17:32.031
넣었다가 바로 빼내고, 저는
지금 보니까 약간 뻣뻣해요.

00:17:32.131 --> 00:17:37.481
그래서 잠깐 여기에서
익히는 겁니다, 고추는.

00:17:37.581 --> 00:17:39.862
그래서 지금 제가 차가운
물을 들고 있어요.

00:17:39.962 --> 00:17:48.113
차가운 물에 색깔 변하지 않게 바로 이렇게
찬물에 넣어서 파란색을 유지시킵니다.

00:17:54.281 --> 00:17:58.062
불을 꺼주시고요.

00:18:04.866 --> 00:18:06.913
고추전 지질 준비.

00:18:06.940 --> 00:18:10.679
그리고 섭산적은 꺼내서 제가
지금 식히고 있습니다.

00:18:10.706 --> 00:18:12.275
조금 이따 썰 거고요.

00:18:12.375 --> 00:18:21.108

찬물에서 꺼내지면 안에 물기가
있으면 전이 떨어지겠죠.

00:18:21.208 --> 00:18:26.333
전이, 고기소가. 그래서 하나하나
물기를 다 제거해주셔야 돼요.

00:18:26.433 --> 00:18:34.893
안에 있는, 겉에나 바깥에 있는 거나
다 이렇게 깨끗하게 물기 제거해 주십니다.

00:18:44.641 --> 00:18:47.766
골고루 이렇게.

00:18:58.524 --> 00:19:00.832
됐어요.

00:19:06.477 --> 00:19:10.163
그다음에 밀가루 이렇게 발라주세요.

00:19:10.263 --> 00:19:14.021
다시 마찬가지로.

00:19:14.121 --> 00:19:19.753
껍질 쪽은 밀가루가 묻지
않게 해주시기 바라고요.

00:19:37.867 --> 00:19:46.877
그리고 나서 고기 채워서
여러분이 안에 꾹꾹꾹 채워서,

00:19:46.977 --> 00:19:51.501
이 고추 높이하고 고기 높이하고
똑같이 해주셔야 돼요.

00:19:51.601 --> 00:19:57.712
고기가 고추 높이보다 너무 높게 올라오면
이 가장자리가 달걀 물이 안 묻거든요.

00:19:57.812 --> 00:20:01.155
그 대신 이렇게 꾹꾹 눌러서
빠지는 거 빼주세요.

00:20:01.255 --> 00:20:08.233
그래서 평평하게, 수평이 이루어지게
평평하게 이렇게 채워주시면 됩니다.

00:20:08.333 --> 00:20:11.512
올라오지 않게.

00:20:13.556 --> 00:20:15.999
다시.

00:20:25.892 --> 00:20:32.898
이 끝에는 자연스럽게 해주시고요.
다시 살짝 눌러서.

00:20:32.998 --> 00:20:39.598
꽉 찬 느낌으로 평평하게.

00:20:39.698 --> 00:20:43.858
올라오지 않게 해주시고요.

00:21:21.412 --> 00:21:23.837
됐습니다.

00:21:23.937 --> 00:21:29.747
또 한번 밀가루 묻혀야 하는데 일단은

달걀을 좀 깨볼게요, 달걀.

00:21:43.893 --> 00:21:47.858
하시고 흰자를 다 사용하면
전 색깔이 너무 하얘요.

00:21:47.958 --> 00:21:52.279
그래서 약간 노르스름하게 하기
위해서 제가 흰자를 좀 뺐는데,

00:21:52.379 --> 00:21:54.949
흰자가 이미 1 스푼 정도 들어가 있어요.

00:21:55.049 --> 00:21:59.420
1스푼 더 넣을게요.
조금 더 넣었어요.

00:21:59.520 --> 00:22:05.289
넣어주고 다시 이제 소금 넣어서.

00:22:06.803 --> 00:22:11.802
노른자에 흰자 1 스푼만 섞으면
약간 좀 딱딱해 보여요.

00:22:11.902 --> 00:22:15.989
그래서 흰자 한 2 스푼 정도 섞는 게
자연스럽고 보기도 좋습니다.

00:22:16.089 --> 00:22:20.522
잘 풀어주고요.
다시 이렇게 해서 체에.

00:22:20.622 --> 00:22:26.145
전 할 때는 전부 다 체에 내립니다.

00:22:31.574 --> 00:22:35.032
그리고 이제 옆에 준비해 놓고요.

00:22:40.097 --> 00:22:44.954
깨끗한 젖은 행주 하나를
여러분이 옆에 놓으세요.

00:22:48.468 --> 00:22:56.161
다시 이렇게 밀가루를 여기에 잘 묻힐건데,
등쪽에 묻는 거는 닦아주셔야 돼요.

00:22:56.188 --> 00:23:00.790
거기에 밀가루가 묻으면
달걀물이 붙어 버려요.

00:23:00.948 --> 00:23:05.817
그래서 이렇게 골고루 해주시고,
겉에 있는 거 살짝 닦아주고.

00:23:05.917 --> 00:23:08.054
다시.

00:23:15.584 --> 00:23:19.700
겉에 있는 부분 닦아주시고요.

00:23:34.493 --> 00:23:37.662
이렇게 됐습니다.

00:23:46.692 --> 00:23:50.348
기름 살짝 둘러주고요.

00:24:40.987 --> 00:24:48.774
해주고 조금 전에 밀가루 해 놨던 거,

살살해 주시고.

00:24:48.874 --> 00:24:57.362
확실히 잘 묻었는지 확인해주시고,
한번 너무 뜨거운지 아닌지 볼게요.

00:25:09.927 --> 00:25:12.187
닦아내 주시고.

00:26:31.658 --> 00:26:36.889
다시 살짝 기름 둘러주고요.

00:26:45.213 --> 00:26:54.476
기름을 살살 이렇게 굴려줘서 전이
골고루 색을 낼 수 있게끔 해줍니다.

00:27:03.109 --> 00:27:07.293
겉에 있는 거는 뒤집으면 안 되고요.
양옆을 이렇게,

00:27:07.393 --> 00:27:11.779
혹시 이 부분이 안 익었을 것 같으면
달걀물 한번 찍어서,

00:27:11.879 --> 00:27:16.743
다시 한 번 이렇게 해주세요.
이 부분.

00:27:22.550 --> 00:27:26.244
그래서 이렇게 코팅시킵니다.

00:27:43.857 --> 00:27:48.916
고추 파란색 부분은 익히지 않는다 그랬거든요?
이렇게 꺼내주시고.

00:27:49.016 --> 00:27:52.657
만약에 이 가장자리가 살이 많이
넓어서 안 익었다 그러면,

00:27:52.757 --> 00:27:55.003
여러분 가장 자리 세워놓고
또 익히셔야 돼요.

00:27:55.103 --> 00:27:59.872
그래서 너무 높이 소를 안 채우는 게 좋습니다.

00:28:50.581 --> 00:28:53.940
이렇게 전 지진 쪽을
뽀송뽀송하게 놔두고요.

00:28:54.040 --> 00:28:58.201
이제 섭산적 잘라볼게요.

00:29:15.935 --> 00:29:23.332
얘는 가장자리를 이렇게 살짝 정리해도
된다고 했는데 식으면 더 잘 잘라져요.

00:29:43.291 --> 00:29:47.217
이렇게 자른 상태에서 3등분 합니다.

00:29:47.317 --> 00:29:51.560
이게 사방 가로, 세로가
2cm, 2cm거든요.

00:29:51.660 --> 00:29:56.989
9개 제시니까 얘를 3등분 하고
다시 3등분 하면 9개가 나오죠.

00:29:57.089 --> 00:30:01.841
자기가 이게 6cm가 딱
떨어지면 좋지만 만약에 안 돼도

00:30:01.941 --> 00:30:05.577
그냥 똑같은 분할 상태를 9개를
똑같이 제시하면 되니까

00:30:05.677 --> 00:30:07.679
여러분이 나누기를 잘 하셔야 돼요.

00:30:07.779 --> 00:30:11.567
이렇게 자기가 어느 정도
나눌 건가 한번 확인하셔서,

00:30:11.667 --> 00:30:14.991
이거 한번 제가 잘라볼게요.

00:30:16.782 --> 00:30:20.445
잘라주시고요, 다시.

00:30:26.656 --> 00:30:31.916
다시 이렇게 놔주셔서 3등분.

00:30:51.775 --> 00:30:55.710
이렇게 갖다 놔 주시고.

00:31:04.990 --> 00:31:09.085
붙여 놓으셔도 되고 살짝
떼어 놔도 상관 없어요.

00:31:09.185 --> 00:31:11.013
이렇게 준비가 됐습니다.

00:31:11.113 --> 00:31:15.467
그러면 이제 여러분이 잣을
다져서 올려야 돼요.

00:31:20.785 --> 00:31:24.450
마찬가지로 섭산적이 나왔다
그러면 여러분한테,

00:31:24.550 --> 00:31:27.915
재료에 이면지 종이가 또 있을 거예요,
A4 용지가.

00:31:28.015 --> 00:31:31.875
이제 그걸 사용하셔도 되고,
키친타월을 사용하셔도 되는데.

00:31:31.975 --> 00:31:35.438
미리 다져 놓으면 또 자기가
쓰레기인 줄 알고 버리는 경우가 있으니까,

00:31:35.538 --> 00:31:39.367
그것만 잘 신경 쓰시면 돼요.
버리지 않게끔.

00:31:52.319 --> 00:31:58.325
잣의 기름을 제거하기 위한 목적이에요,
이게.

00:32:06.217 --> 00:32:10.111
이렇게 해서 만들었어요.

00:32:22.547 --> 00:32:28.681
하나하나 올립니다.
한 개, 한 개에 낮게.

00:33:28.321 --> 00:33:32.308
이 부분은 기름을 바른다고
점수 더 주는 건 아닌데,

00:33:32.408 --> 00:33:35.567
일부로 여기에 기름을 몽땅
바르는 사람들이 있더라고요.

00:33:35.667 --> 00:33:39.231
의도적으로 바를 필요는 없는데
자연스럽게 이렇게 되면,

00:33:39.331 --> 00:33:42.116
조금 약간 윤기나게 해주는 것도
괜찮습니다.

00:33:42.216 --> 00:33:47.514
그리고 다 심사할 때 뒤집어보지만
제시할 때 조금 여러분이,

00:33:47.614 --> 00:33:55.680
이렇게 해서 한 쪽은 지진 쪽이
보일 수 있게끔 해주시면 됩니다.

00:34:08.154 --> 00:34:14.927
이렇게 해서 이렇게 고추전하고
섭산적을 끝내겠습니다.

00:34:14.954 --> 00:34:16.540
여러분, 수고하셨습니다.