

WEBVTT

00:00:39.759 --> 00:00:44.841
안녕하세요? 이번 시간에는
칠절판하고 두부젓국찌개입니다.

00:00:44.941 --> 00:00:49.094
칠절판은 40분짜리라 사실은
생채 종류하고도 잘 나옵니다.

00:00:49.194 --> 00:00:52.870
그런데 저는 오늘 두부젓국찌개하고
같이 짬뽕을 맷었어요.

00:00:52.970 --> 00:00:57.351
그래서 지금 두 재료 중에
두부젓국찌개는 한쪽에 놔주시고요.

00:00:57.451 --> 00:01:03.667
칠절판입니다. 밀가루 밀전병하고
모든 채를 좀 곱게 채쳐서 놓고.

00:01:03.767 --> 00:01:07.213
밀전병 마무리하고요.
따로 곁들여 내는 거는 없습니다.

00:01:07.313 --> 00:01:11.451
지금 이렇게 준비가 되면,
여러분이 재료 확인하시고요.

00:01:11.551 --> 00:01:16.585
깨끗이 씻고요. 그다음에 다 끝나면
여러분 이제 도마로 들어갑니다.

00:01:16.685 --> 00:01:20.707
그런데 처음에 석이가 여러분이
석을 불려주지 않은 거 있으면

00:01:20.807 --> 00:01:24.969
석이 담가 놓고, 물 데워서
이렇게 다시 뜨겁게 불려주고요.

00:01:25.069 --> 00:01:30.659
고기 같은 경우는 핏물이 다른 데,
옆에서 핏물이 나가지 않게.

00:01:30.759 --> 00:01:36.506
그리고 안에 있는 핏물도 빼 줄 겸,
깨끗이 키친타월로 해서 이렇게 정리를 합니다.

00:01:36.606 --> 00:01:41.872
달걀이 또 둥그래서 떨어지면
다시 지금이 되지 않기 때문에,

00:01:41.972 --> 00:01:44.122
깨지지 않게 준비해주시고요.

00:01:44.222 --> 00:01:48.741
그다음에 이제 여기서 해야 할 거는
깨끗이 오이랑 씻고, 당근 다 씻었으면

00:01:48.841 --> 00:01:52.811
밀전병, 밀가루.
여러분이 밀가루 먼저 개어 놓으세요.

00:01:52.911 --> 00:01:58.024
미리 개어 놓으면 약간 끈기가 생겨서
이따 여러분이 부칠 때 덜 찢어져요.

00:01:58.124 --> 00:02:01.989
과정은 꼭 애를 먼저 하라는 거는
아니지만 미리 하면 좋다는 겁니다.

00:02:02.089 --> 00:02:02.943
먼저 해 놓으면.

00:02:03.043 --> 00:02:07.770
그리고 이제 여러분이 요구사항에
보면 밀전병을 지름이 8cm로 해서

00:02:07.870 --> 00:02:12.128
6개를 제시하시오, 그랬으니까
그냥 6스푼 정도 하세요.

00:02:12.228 --> 00:02:13.350
여기서 1개,

00:02:13.450 --> 00:02:14.300
2개.

00:02:14.400 --> 00:02:15.761
3개.

00:02:15.861 --> 00:02:16.376
4개.

00:02:16.476 --> 00:02:17.165
5개.

00:02:17.265 --> 00:02:18.033
6개.

00:02:18.133 --> 00:02:19.992
이렇게 됐습니다.

00:02:20.092 --> 00:02:22.520
꼭 체에 내리지 않아도 상관없어요.

00:02:22.620 --> 00:02:26.813
여기에 소금 약간 넣어주고요.

00:02:32.374 --> 00:02:34.913
물을 일단 동량으로 넣어볼게요.

00:02:35.013 --> 00:02:35.921
하나,

00:02:36.021 --> 00:02:36.885
2개,

00:02:36.985 --> 00:02:38.120
3개,

00:02:38.220 --> 00:02:39.255
4개,

00:02:39.355 --> 00:02:40.468
5개,

00:02:40.568 --> 00:02:43.888
6개, 이렇게 동량으로 넣어봤어요.

00:02:43.988 --> 00:02:47.227
넣어보는데 이제 물은
이렇게 깎아 들어가는데

00:02:47.327 --> 00:02:51.874

밀가루는 약간 폭 들어가서
농도가 되질 경우가 있어요.

00:02:51.974 --> 00:02:55.776

그러면 물을 좀 더 추가해도 괜찮습니다.

00:02:55.876 --> 00:03:01.344

밀가루 뜨는 양에 따라 여러분이 4스푼도
들어가고 5스푼도 들어가는 거니까

00:03:01.444 --> 00:03:07.172

개 보셔서 약간 우리 로션 농도라 그럴까요?
그 정도 농도로

00:03:07.272 --> 00:03:10.531

끓어도 또 여러분이 하기가
힘들고 너무 되직해도.

00:03:10.631 --> 00:03:12.274

그래서 이렇게 한번 볼게요.

00:03:12.374 --> 00:03:16.858

약간 흐르는 정도가 너무 주르륵
흐르면, 조금 너무 묽은 편이니까.

00:03:16.958 --> 00:03:20.681

지금 제가 이렇게 물하고
소금이랑 잘 갠지만

00:03:20.781 --> 00:03:24.946

아무리 잘 개도 덩어리가 있어요.
그래서 체에 내리겠습니다.

00:03:25.046 --> 00:03:28.664

빨리 내려주는 게 좋아요, 급게.

00:03:30.638 --> 00:03:34.813

약간 굵은 체에 내리세요, 굵은 체.

00:03:38.827 --> 00:03:46.517

밀가루 깎아서 하고, 물 깎아서
들어가니까 거의 동량이네요.

00:03:55.565 --> 00:03:59.021

이렇게 해서, 해 났습니다.

00:04:00.795 --> 00:04:05.702

그리고 이제 여러분이 오이를
먼저 돌려깎기해서 절이면,

00:04:05.802 --> 00:04:11.882

바로 다른 거 썰을 동안에 잘 절여져요.
절이면 빨리 뺄 수 있거든요.

00:04:11.982 --> 00:04:15.204

그래서 저는 그냥 오이부터
깨끗이 소금으로 씻어서,

00:04:15.304 --> 00:04:19.889

돌기가 나와 있으면 돌기
잘 제거해주시고 길이는 5cm입니다.

00:04:19.989 --> 00:04:23.559

칠절판에 들어가는 오이 길이 5cm 정도.

00:04:23.659 --> 00:04:28.378

그래서 여러분이 이렇게 칼로 살살살.

00:04:28.478 --> 00:04:33.563

칼을 움직여가면서 두께가
일정하게 나오게 이렇게.

00:04:33.663 --> 00:04:36.306

그래서 너무 힘을 주지 마시고요.

00:04:36.406 --> 00:04:41.039

조금 이런 거는, 돌려 깎기는
여러분이 연습이 조금 필요해요.

00:04:41.139 --> 00:04:45.893

한 번에 금방 잘 되는 게 아니니까,
한번 요령만 터득하면 좋은데

00:04:45.993 --> 00:04:48.845

요령이 터득하기 전까지는 좀 어렵죠?

00:04:48.945 --> 00:04:53.652

그래서 자꾸 하면은 습니다.
이게 기능이기 때문에 요리도.

00:05:11.768 --> 00:05:18.064

깍질 있는 쪽은 겹쳐 놓고 썰면
여러분이 좀 칼이 썰기가 불편하니까

00:05:18.164 --> 00:05:24.009

이 부분은 이렇게 그냥
펼쳐 놓고 썰으세요.

00:05:38.592 --> 00:05:46.106

부드러운 쪽은 이렇게 해서 다시
겹쳐 놓고 썰어도 밀리지가 않아요.

00:06:00.290 --> 00:06:03.016

소금으로 절여주시고.

00:06:03.116 --> 00:06:08.226

물 약간 뿌려 놓으세요,
소금이 잘 녹을 수 있게.

00:06:16.181 --> 00:06:19.852

그리고 당근.

00:06:29.259 --> 00:06:36.558

해주고, 우리가 어떤 채를 시험에서는
좀 일정하게 나오기 위해서

00:06:36.658 --> 00:06:41.656

이렇게 초보자처럼 보일 수 있지만
애를 이렇게 반듯하게 놔주셔야 돼요.

00:06:41.756 --> 00:06:46.977

이렇게 반듯하게, 그래야
갈이가 일정하게 나옵니다.

00:07:19.664 --> 00:07:24.206

그리고 고기 썰을게요.

00:07:46.659 --> 00:07:50.021

저는 좀 썰어 놓은 게 있어서요.
조금만 썰을게요.

00:07:50.121 --> 00:07:55.802

대부분 채는 다 결대로 썰으시면 됩니다.

00:08:18.295 --> 00:08:24.065

그리고 석이버섯인데요.
석이는 제가 매번 설명했지만,

00:08:24.165 --> 00:08:28.149
보통 국산같은 경우는 여기
노란 이끼류가 많아요.

00:08:28.249 --> 00:08:32.416
이거를 소금을 이용해서
이 안에 거 다 벗겨주셔야 돼요.

00:08:32.516 --> 00:08:36.811
그런데 수입산 같은 경우는
손질이 되어있는 게 있거든요.

00:08:36.911 --> 00:08:40.434
그래서 이거를 이렇게 해서
깨끗하게, 이렇게 해서.

00:08:40.534 --> 00:08:44.723
약간 하얀 부분이 나오게 해주시면 돼요.

00:08:47.424 --> 00:08:52.711
손질된 석이를 이렇게 깨끗한
면보에 잘 닦으세요.

00:08:52.811 --> 00:08:58.635
잘 닦아주고 이제 애를 채를 쳐야 하니까,
조금이라도 넓은 게 있나 보세요.

00:08:58.735 --> 00:09:02.585
여러분이 이렇게 넓은 거에
하나하나 채칠 수 없잖아요.

00:09:02.685 --> 00:09:06.155
이렇게 포개세요, 속에

00:09:07.702 --> 00:09:12.073
작은 거는 안으로 들어가고,
바깥에는 좀 넓은 거.

00:09:12.173 --> 00:09:18.532
이렇게 해서 애를 퐁퐁퐁 마세요.

00:09:18.632 --> 00:09:25.841
이렇게 마시고, 돌돌돌 이렇게 말아서.

00:09:25.941 --> 00:09:29.255
채를 칠 거예요, 채.

00:09:29.355 --> 00:09:30.400
다시.

00:09:30.500 --> 00:09:38.678
손톱 자르지 않게 조심하고요.
칼을 밀착시켜서 많이 들지 말고.

00:10:04.020 --> 00:10:11.066
손톱은 안쪽으로 대셔야 나중에
손톱 안 자르니까, 여러분이.

00:10:18.252 --> 00:10:20.503
이렇게.

00:10:41.132 --> 00:10:48.842
오이가 다 절여졌네요.
오이 살짝 빼서 물기 닦아줄게요.

00:11:01.257 --> 00:11:05.605
그리고 이제 여러분이 파,
마늘 다지시면 돼요.

00:11:05.705 --> 00:11:09.366
파, 마늘 저는 좀 다져놔서
다진 거 사용할게요.

00:11:09.466 --> 00:11:13.887
간장, 고기 양이 적기 때문에
간장 약간만 넣어주시고요.

00:11:13.987 --> 00:11:17.537
간장의 2분의 1 정도 설탕 넣어주시고.

00:11:17.637 --> 00:11:21.668
다진 마늘, 다진 파입니다.
다진 파.

00:11:21.768 --> 00:11:24.438
후춧가루.

00:11:24.538 --> 00:11:27.140
깨소금.

00:11:27.240 --> 00:11:30.019
참기름.

00:11:39.651 --> 00:11:45.177
석이에는 소금 약간 두르고,
소금 약간만 넣고요.

00:11:45.277 --> 00:11:49.360
참기름 한 방울 넣을게요, 참기름.

00:11:54.532 --> 00:11:58.081
골고루 살살 버무립니다.

00:11:58.181 --> 00:11:59.945
준비가 됐어요.

00:12:00.045 --> 00:12:04.794
그러면 달걀 흰자, 노른자 분리할게요.

00:12:23.618 --> 00:12:26.173
소금 넣어주시고요.

00:12:26.273 --> 00:12:30.227
프라이팬 좀 달궈 놓고 시작할게요.

00:12:36.188 --> 00:12:44.568
되도록이면 기포가 생기지 않게 이렇게
바닥을 좀 긁어주셔서 달걀을 풀어주세요.

00:12:44.668 --> 00:12:48.721
약간 거품이 올라오죠,
바닥을 긁는다고 해도.

00:12:48.821 --> 00:12:53.648
그러면 위에 떠 있는 거품 걷어내시고.

00:12:59.142 --> 00:13:03.692
노른자에도 소금 약간 넣습니다.

00:13:03.792 --> 00:13:06.176
그래서 제가 아까 알뜰하게 안 나눴어요.

00:13:06.276 --> 00:13:07.987

여기에 흰자가 좀 들어가 있거든요.

00:13:08.087 --> 00:13:14.346
오늘 칠절판은 채가 다 고운 편에
속해서 달걀도 얇게 부치고 싶으면

00:13:14.446 --> 00:13:18.256
흰자가 들어가야 돼요.
노른자만 하면 두껍게 부쳐지기 때문에.

00:13:18.356 --> 00:13:30.352
그리고 한번 더 얼룩덜룩 하지 않게
체에 한번 또 노른자는 거릅니다.

00:13:44.396 --> 00:13:47.754
깨끗한 순서대로 제가 이제 할 건데,

00:13:47.854 --> 00:13:52.315
지단을 먼저 부쳐도 되고
밀전병을 먼저 하셔도 상관없어요.

00:13:52.415 --> 00:13:55.832
여러분이 둘 중에 먼저
깨끗한 순서, 해주시고.

00:13:55.932 --> 00:13:59.738
코팅 한번 할게요, 프라이팬.

00:14:20.802 --> 00:14:24.468
불은 좀 약하게 할게요.

00:14:24.568 --> 00:14:30.128
너무 뜨거운지 안 뜨거운지
확인 한번 하셔서.

00:14:32.537 --> 00:14:35.516
지금 약간 많이 뜨겁네요.

00:14:35.616 --> 00:14:40.287
제가 뜨거운니까 밀전병부터 할게요.
지단은 너무 뜨거우면 안 되니까.

00:14:40.387 --> 00:14:45.274
그래서 밀전병이 여러분이,
농도 딱 좋네요.

00:14:45.374 --> 00:14:50.125
그래서 8cm가 나오려면 일반
손가락으로 가득 떠 주셔야 돼요.

00:14:50.225 --> 00:14:51.966
이렇게 뒤에 굽어주시고,

00:14:52.066 --> 00:14:57.318
이렇게 따라 주고,
곧바로 손가락을 수평으로 뉘세요.

00:14:57.418 --> 00:15:00.827
수평으로 뉘우셔서 해주시고 다시.

00:15:00.927 --> 00:15:04.112
이렇게 뒤에 굽어주고요.

00:15:04.212 --> 00:15:07.371
수평, 이렇게 따라 주고 수평으로.

00:15:07.471 --> 00:15:11.193
손가락 세우면 찢어집니다.

잘못하면 찢어지니까.

00:15:11.293 --> 00:15:13.928
다시.

00:15:19.481 --> 00:15:22.073
수평으로.

00:15:29.289 --> 00:15:32.521
익으면 이렇게 들고 가장자리 일어나요.

00:15:32.621 --> 00:15:36.507
이거는 꺼내달라는 뜻이니까 살짝
한 번만 뒤집었다가 꺼낼게요.

00:15:36.607 --> 00:15:38.764
이쪽으로.

00:15:41.504 --> 00:15:43.156
꺼내주시고.

00:15:44.157 --> 00:15:45.875
꺼내주시고.

00:15:45.975 --> 00:15:47.753
다시.

00:15:53.458 --> 00:15:57.587
확인 숫자 6개입니다.

00:15:57.687 --> 00:16:00.525
넣어주고.

00:16:03.307 --> 00:16:05.232
다시.

00:16:08.331 --> 00:16:12.728
손가락 바로 뉘어서 수평이 되게.

00:16:33.796 --> 00:16:38.537
약간 붙었네요, 가까이 가서.

00:17:01.647 --> 00:17:07.699
프라이팬 닦았던 거를 버리지
말고 한 번 더 이렇게 해주고.

00:17:07.799 --> 00:17:12.348
했어야 했는데 약간 달라 붙어서.

00:17:13.973 --> 00:17:17.351
이제 하나만 더 부칠게요.

00:17:22.564 --> 00:17:26.442
해주고 역시 수평으로.

00:17:53.763 --> 00:17:57.989
확인 한번 할게요, 지단.

00:18:01.961 --> 00:18:06.015
길게 붙여주고요.

00:19:02.807 --> 00:19:07.374
가장자리 한번 확인하셔서 여러분이
애를 뒤집을 수 있을지 없을지,

00:19:07.474 --> 00:19:13.003
흰자는 힘이 없으니까
뒤에 살짝 받쳐주고요.

00:19:27.288 --> 00:19:33.403
이제 불 약간 켜서 깨끗한
순서로 볶습니다.

00:19:33.503 --> 00:19:36.245
오이.

00:19:56.902 --> 00:19:59.321
당근.

00:20:00.589 --> 00:20:05.285
당근, 소금 약간 넣어줄게요.

00:20:33.126 --> 00:20:39.121
석이에는 기름이 들어가 있으니까 여러분이
그냥 팬에 기름 따로 두르지 않고

00:20:39.221 --> 00:20:43.603
뽕뽕뽕한 상태로 이렇게 해주시면 돼요.

00:20:56.400 --> 00:20:59.914
소고기 볶겠습니다.

00:21:19.977 --> 00:21:25.862
소고기는 잘 볶아야 돼요.
익었나 안 익었나 꼭 확인하시고.

00:21:54.730 --> 00:22:00.310
가운데에 일단 애를 좀 놓을게요.

00:22:15.171 --> 00:22:17.885
6개 뺐습니다.

00:22:17.985 --> 00:22:23.914
그리고 이거는 이제 순서는 없고요.
여러분이 색 조화를 맞춰를 놓으시면 되고.

00:22:24.014 --> 00:22:29.674
일렬로 나란히 놓을 게 아니라
살살 이렇게 떨어져서.

00:22:32.784 --> 00:22:35.629
모아서.

00:23:01.508 --> 00:23:03.977
당근.

00:25:20.396 --> 00:25:24.895
이것도 살살 이렇게 해서.

00:27:33.088 --> 00:27:37.754
칠절판, 담아낼 때
이 사이사이에 공간 띄어주시고요.

00:27:37.854 --> 00:27:41.238
옆에 있는 재료하고 붙지 않게 해주시고.

00:27:41.338 --> 00:27:44.186
채는 좀 되도록 얇게
썰어주시면 될 것 같아요.

00:27:44.286 --> 00:27:49.032
이제 두부젓국찌개 할게요.

00:27:55.116 --> 00:27:59.169
두부젓국찌개는 여러분이 내는 양이 있어요.

00:27:59.269 --> 00:28:03.660
200mL를 내시오, 그랬거든요.
그거 꼭 잘 지켜주시는데.

00:28:03.760 --> 00:28:07.124
한 컵 반 정도만 부우셔도 충분해요.

00:28:07.224 --> 00:28:13.211
한 컵, 두 컵 안 부으셔도
한 컵 반 정도 이렇게 부었습니다.

00:28:15.262 --> 00:28:19.132
그리고 이거는 새우젓이고요.

00:28:19.232 --> 00:28:23.256
두부를 이렇게 찼을 때
여러분이 요구사항에 보면

00:28:23.356 --> 00:28:27.248
2Cm, 3Cm, 1Cm로
써시오 그랬어요.

00:28:27.348 --> 00:28:30.794
일단 제가 불을 켜 놓고
시작할게요, 이렇게.

00:28:30.894 --> 00:28:34.290
그래서 2Cm, 3Cm인데
여러분이 곁에 있는,

00:28:34.390 --> 00:28:37.127
여기저기 잘라내지 말고
이 상태에서 하세요.

00:28:37.227 --> 00:28:41.101
그래서 먼저 내가 3Cm를 어디로
잡을 건가 먼저 생각하시는데,

00:28:41.201 --> 00:28:44.588
이쪽을 3Cm 잡아도 되고
이쪽을 3Cm 잡아도 되겠네요?

00:28:44.688 --> 00:28:49.782
그럼 먼저 폭을 자를게요,
2Cm 정도 폭으로 이렇게 잘랐어요.

00:28:49.882 --> 00:28:54.649
다시 2Cm 폭으로 잘랐어요.
이렇게 잘라주시고요.

00:28:54.749 --> 00:28:58.373
애를 이렇게 뉘어봤어요.
충분히 여기 3Cm 나왔네요.

00:28:58.473 --> 00:29:01.326
여기 충분히 폭은 2Cm 나왔잖아요?

00:29:01.426 --> 00:29:05.545
이 상태에서 여러분이 그대로
두께를 1Cm 썰으셔도 돼요.

00:29:05.645 --> 00:29:08.565
두께를 1Cm.

00:29:08.665 --> 00:29:11.664
1Cm.

00:29:11.764 --> 00:29:15.072

1cm, 이렇게.

00:29:19.854 --> 00:29:22.573
그래서 잘라주시고요.

00:29:22.673 --> 00:29:25.794
다시 이쪽으로 뉘어서.

00:29:39.412 --> 00:29:44.178
이렇게 해주시고 바로 넣어줍니다, 두부.

00:29:45.807 --> 00:29:47.409
끓여주시고요.

00:29:47.509 --> 00:29:54.417
끓이는 동안에 여러분이
여기 쪽파는 깨끗이 씻어서,

00:29:54.517 --> 00:29:57.555
애도 3cm예요, 애도 3cm.

00:29:57.655 --> 00:29:58.558
3cm.

00:29:58.658 --> 00:30:00.475
3cm.

00:30:04.062 --> 00:30:06.936
3cm입니다.

00:30:09.171 --> 00:30:10.774
준비해주시고.

00:30:10.874 --> 00:30:14.259
특히 이제 두부젓국찌개는
워낙 메뉴가 간단해요.

00:30:14.359 --> 00:30:16.063
그래서 여러분이 실수하시면 안 되고요.

00:30:16.163 --> 00:30:19.945
보통 씨째 이것을 어슷썰기 하는
사람들이 있는데,

00:30:20.045 --> 00:30:27.203
여러분, 요구사항에 보면 길이가
3cm고 폭을 0.5cm로 하시오,

00:30:27.303 --> 00:30:30.025
이렇게 써 있어요.
어슷썰기 하라는 말 없거든요.

00:30:30.125 --> 00:30:35.325
그래서 다시 이렇게 잘라서
길이가 3cm입니다, 3cm.

00:30:35.425 --> 00:30:38.346
두부 길이보다 크면 안 돼요.
똑같은 길이예요.

00:30:38.446 --> 00:30:40.635
그리고 폭이 0.5cm라고 써 있어요.

00:30:40.735 --> 00:30:42.588
폭이 0.5cm.

00:30:42.688 --> 00:30:43.761
0.5cm.

00:30:43.861 --> 00:30:45.572
0.5cm.

00:30:46.372 --> 00:30:50.466
메뉴가 좀 간단하고 쉬운
메뉴는 실수하시면 안 돼요.

00:30:50.566 --> 00:30:52.933
그래서 이렇게 홍고추 놔 줬어요.

00:30:53.033 --> 00:30:59.885
그리고 나서 여러분이 이제 굴,
굴도 소금물에 한번 잘 씻어주셔야 돼요.

00:31:04.845 --> 00:31:09.594
소금물을 이용해서 굴 이렇게 씻었어요.

00:31:16.806 --> 00:31:20.647
씻어주시고,
잠깐 사이에 두부가 끓었어요.

00:31:20.747 --> 00:31:25.788
두부 끓으면 여러분이
이렇게 좀 잘 잘라주고.

00:31:25.888 --> 00:31:29.359
그리고 이제 여기에 굴을 넣어주고요.

00:31:29.459 --> 00:31:33.282
굴을 넣어주는데 이때 마늘을 먼저
넣어도 상관없어요, 순서는.

00:31:33.382 --> 00:31:38.321
그런데 여러분이 두부가 들어갔으니까
마늘 다진 거 조금 넣어주고요.

00:31:38.421 --> 00:31:41.597
그리고 굴 들어가요.
오래 끓이면 파래져요.

00:31:41.697 --> 00:31:44.334
홍고추도 오래 끓이면 빨개져요.

00:31:44.434 --> 00:31:48.202
이렇게 해서 파도 잠깐 넣어주고,
두부만 떠오르면 다 익은 거고요.

00:31:48.302 --> 00:31:50.569
굴은 또 부드러워서 금방 익어요.

00:31:50.669 --> 00:31:53.829
여기에 이제 여러분이
새우젓 국물 넣으시는데,

00:31:53.929 --> 00:31:55.744
한 컵 반이 들어갔으니까.

00:31:55.844 --> 00:31:59.663
그런데 지금 새우젓이 너무
빨개서 제가 이것을 면보에,

00:31:59.763 --> 00:32:01.741
이게 새우젓이 떠다닐 것 같아요.

00:32:01.841 --> 00:32:05.581
한번 체에 걸러볼게요.

00:32:05.681 --> 00:32:09.525
면보에 이렇게 해서.

00:32:15.591 --> 00:32:20.199
새우젓 염도를 모르니까 새우젓
한 작은 술 넣었어요.

00:32:20.299 --> 00:32:25.251
살짝 넣어주고, 소금은 거의
수저 끝으로 살짝만 넣으세요.

00:32:25.351 --> 00:32:27.589
수저 끝으로 이렇게 들어갔어요.

00:32:27.689 --> 00:32:30.409
넣어주고, 마지막으로
할 게 있어요, 마지막.

00:32:30.509 --> 00:32:36.871
여기서 참기름을 한 방울 띄우라고
그랬어요, 참기름 한 방울 띄웁니다.

00:32:36.971 --> 00:32:41.224
그래서 이제 다 완성이 됐습니다.

00:33:09.573 --> 00:33:16.821
이게 이제 두부전국찌개인데, 엄밀히 따지면
찌개는 국물이 그렇게 많지 않은데.

00:33:16.921 --> 00:33:21.491
우리 시험 요리에선 국물양이 200mL라
그랬고, 두부양이 적기 때문에

00:33:21.591 --> 00:33:24.463
국물이 이 두부를 다 덮는 수가 있어요.

00:33:24.563 --> 00:33:26.991
그래도 여러분이 그렇게
양을 제시하는 거는,

00:33:27.091 --> 00:33:29.780
여러분이 그런 거 꼭 잘 지켜주셔야 돼요.

00:33:29.880 --> 00:33:35.001
이 두부전국, 특히 이제 국물 양
부족해서 다 잘 해 놓고 또,

00:33:35.101 --> 00:33:38.696
합격 못하시는 분들이 있거든요.
그런 거 잘 유념해주시고

00:33:38.796 --> 00:33:42.453
마지막에 참기름까지 떨어뜨려 주시고요.

00:33:42.553 --> 00:33:47.565
칠절판은 이게 40분이라 그렇게 시간이
오래 걸리는 메뉴는 아닙니다.

00:33:47.665 --> 00:33:50.022
그래서 여러분이
좀 채 같은 거 곁게 해주고,

00:33:50.122 --> 00:33:53.947
밀전병 숫자 잘 확인해주시고,
이렇게 하시면 될 것 같습니다.

00:33:54.047 --> 00:33:55.617
두 가지 메뉴 끝내겠습니다.

22_칠절판, 두부젓국찌개

00:33:55.717 --> 00:33:58.427
여러분, 수고하셨습니다.