

WEBVTT

00:00:40.109 --> 00:00:41.161
안녕하세요.

00:00:41.228 --> 00:00:44.881
이번 시간에는 미나리강회하고
복어보푸라기입니다.

00:00:44.967 --> 00:00:48.098
복어보푸라기는 간단하죠.

00:00:48.153 --> 00:00:53.195
복어 하나 강판에 갈아서
3가지 색깔 내서 제시하는 거고.

00:00:53.272 --> 00:00:55.548
미나리강회를 고기에다가

00:00:55.594 --> 00:00:58.719
지단에다가 홍고추 말아서
8개 내요.

00:00:58.772 --> 00:01:00.830
미나리강회
시간 초과가 많습니다.

00:01:00.886 --> 00:01:02.753
여러분 좀 빨리 하셔야 합니다.

00:01:02.807 --> 00:01:06.384
그래서 복어보푸라기
한쪽에 놔두시고

00:01:06.460 --> 00:01:08.083
미나리강회부터 할게요.

00:01:08.149 --> 00:01:12.084
여러분이 시험시작하면
뭐부터 할 거냐면

00:01:12.142 --> 00:01:13.588
냄비에다가 물부터 올리세요.

00:01:13.653 --> 00:01:15.866
물 올려놓고 뭐할 건지
생각하세요.

00:01:15.936 --> 00:01:17.258
순간 생각이 안 나도

00:01:17.334 --> 00:01:19.745
물 올려놓고 하다 보면
생각이 날 겁니다.

00:01:19.813 --> 00:01:23.576
저는 먼저 미나리 데치고
또 고기 삶아지는 동안에

00:01:23.649 --> 00:01:26.837
복어보푸라기 그때 미셔도 되고요.

00:01:26.905 --> 00:01:28.551
만약에 전 종료하고
나왔다고 하면

00:01:28.552 --> 00:01:30.071
그때 고기 다져도 됩니다.

00:01:30.098 --> 00:01:33.146
지금 고기 삶아지는 시간이
가장 많이 걸리기 때문에

00:01:33.224 --> 00:01:36.723
급하게 할 수 있는 게
먼저 고기삶는 거.

00:01:36.784 --> 00:01:43.974
대신에 미나리 데치고 나면
바로 고기 삶는 거 시작할게요.

00:01:44.035 --> 00:01:47.980
미나리는 이렇게 보면 줄기,
앞사귀 이런 거

00:01:48.035 --> 00:01:51.423
이렇게 잘라냅니다.
잘라내주시고.

00:01:52.618 --> 00:01:56.064
그리고 이제 미나리강회를
8개를 내라고 했는데

00:01:56.129 --> 00:01:59.105
미나리 줄기가 8개가 안 된다
그럴 경우가 있어요.

00:01:59.188 --> 00:02:00.939
8개 안 주죠.
안 줄 수 있죠.

00:02:00.982 --> 00:02:04.495
왜 그러냐면 두꺼운 거는
갈라서 쓸 수 있고요.

00:02:04.544 --> 00:02:06.988
긴 건 또 잘라서
쓸 수 있기 때문에

00:02:07.055 --> 00:02:09.566
거기에서도 다 알아서
그렇게 줘요.

00:02:09.640 --> 00:02:11.480
여러분이 그래서 지금 이렇게

00:02:11.540 --> 00:02:16.798
손질만 해서 깨끗이 씻어서
물이 끓으면 빨리 데쳐서 놓고

00:02:16.850 --> 00:02:18.320
다시 삶을 겁니다.

00:02:18.395 --> 00:02:23.246
그래서 지금 조금 마디가 이렇게
이런 부분이 마디가 있거든요.

00:02:23.323 --> 00:02:24.695
미리 자르지 마시고요.

00:02:24.761 --> 00:02:28.129
미리 가르지 마시고 다 해서
부드러워졌을 때

00:02:28.183 --> 00:02:30.669
그때 손질하시기 바랍니다.

23_미나리강회,복어보푸라기

00:02:31.843 --> 00:02:33.937
준비가 됐고요.

00:02:34.012 --> 00:02:38.400
달걀은 또 오늘
예전에 비해서 미나리강회가

00:02:38.479 --> 00:02:42.552
예전에는 달걀 하나에다가
길어도 짧고 폭도 짧았는데

00:02:42.646 --> 00:02:46.112
한 몇 년 전부터
다시 달걀 2개를 주면서

00:02:46.166 --> 00:02:47.829
미나리강회가 커졌어요.

00:02:47.904 --> 00:02:51.275
길이 5cm, 폭은 1.5cm로 하시오.
이렇게 바뀌었습니다.

00:02:51.350 --> 00:02:55.624
그래서 달걀이 2개입니다.
깨지지 않게 잘 준비해 주시고요.

00:02:55.701 --> 00:02:58.269
그리고 소고기는
잠깐 핏물 빠지게

00:02:58.321 --> 00:03:00.352
키친타올에다 올려주시고.

00:03:00.419 --> 00:03:03.616
홍고추는 길이가 다른 거에 비해서

00:03:03.666 --> 00:03:06.196
지단이나 고기편육에 비해서
짧아요.

00:03:06.235 --> 00:03:07.753
4cm, 0.5cm.

00:03:07.810 --> 00:03:11.638
그래도 하나를 줄 건데
적당히 사용하시면 돼요.

00:03:11.685 --> 00:03:13.492
하나 다 사용하지 않고

00:03:13.564 --> 00:03:16.609
미나리강회에
원하는 요구사항에 맞게

00:03:16.677 --> 00:03:18.592
개수만 잘 자르시면 됩니다.

00:03:18.592 --> 00:03:20.276
그래서 이렇게 준비가 됐어요.

00:03:20.376 --> 00:03:22.990
준비가 되면
물을 올려놓고 하다 보면

00:03:23.068 --> 00:03:26.579
물을 너무 많이 올려놓으면
끓는 시간이 오래 걸리니까

00:03:26.629 --> 00:03:29.641
내가 미나리 데칠 수 있는 만큼만
올려놓으세요.

00:03:29.710 --> 00:03:34.038
그래서 이렇게 물이 끓으면
소금을 좀 넣으셔서.

00:03:37.583 --> 00:03:38.808
조금 더 기다릴게요.

00:03:38.863 --> 00:03:43.833
약간 덜 끓고 있네요.
그러는 동안에 고추 자르셔서.

00:03:43.899 --> 00:03:48.488
반을 갈라서 써도 되고
이 윗부분만 쓰셔도 돼요.

00:03:48.536 --> 00:03:54.085
필요한 만큼만 사용하시고
이 부분을 반을 잘라서.

00:03:58.094 --> 00:03:59.873
손이 매우니까 여러분이

00:03:59.912 --> 00:04:02.758
이 부분 같은 경우는
손가락을 이용하셔서

00:04:02.828 --> 00:04:05.483
긁어내시면 더 편합니다.

00:04:27.084 --> 00:04:28.910
그래서 준비해 주시고요.

00:04:28.991 --> 00:04:32.980
미나리가 이렇게 보면
밑쪽이 더 두껍죠.

00:04:33.050 --> 00:04:35.126
그리고 이 부분이 더 단단합니다.

00:04:35.224 --> 00:04:37.397
앞사귀 붙었던 부분은 연하니까

00:04:37.459 --> 00:04:41.200
데칠 때도 밑동부터
천천히 들어가면서.

00:04:41.266 --> 00:04:44.947
미나리 데치는 시간도
계절에 따라 달라요.

00:04:45.040 --> 00:04:49.309
봄이나 여름에는 5, 6월 정도는

00:04:49.358 --> 00:04:52.345
미나리가 이렇게
마디가 짧으면서 질기고요.

00:04:52.425 --> 00:04:57.006
겨울이나 1, 2, 3월에는
미나리가 굉장히 연해요.

00:04:57.075 --> 00:04:59.087
그럴 때는 넣었다 바로 빼시고요.

00:04:59.174 --> 00:05:01.732
미나리 항상 자기가
어느 때 시험보나.

00:05:01.789 --> 00:05:04.696
미나리 상태를 봐가면서
넣어주는 거지.

00:05:04.745 --> 00:05:07.433
바로 넣었다 빼고
오래 삶고 이런 건 없습니다.

00:05:07.458 --> 00:05:11.860
상황 봐가면서
여러분이 판단하시기 바랍니다.

00:05:15.563 --> 00:05:20.694
강회니까 잘 말려질 정도로
부드럽게 데쳐주시면 돼요.

00:05:20.779 --> 00:05:24.135
그리고 파란색을
유지하기 위해서 이렇게

00:05:24.201 --> 00:05:27.220
찬물에다가 바로 담가줍니다.

00:05:29.165 --> 00:05:30.570
불은 끄지 마시고요.

00:05:30.617 --> 00:05:34.568
살짝 줄여놓고 물 따라버리고.

00:05:36.348 --> 00:05:40.465
다시 고기 삶을 물.
엎어주시고요.

00:05:41.448 --> 00:05:44.918
고기가 충분히 안에까지
잘 익어야 하니까

00:05:44.998 --> 00:05:46.900
물을 좀 넉넉히 넣어주고요.

00:05:46.987 --> 00:05:50.029
고기는 우리가 국물을 먹지 않고

00:05:50.117 --> 00:05:53.062
고기만 사용하기 때문에
끓는 물에 들어갑니다.

00:05:53.128 --> 00:05:58.690
끓여지는 동안에
다시 여러분이 아까 홍고추.

00:05:58.772 --> 00:05:59.982
미리 썰게요.

00:06:00.060 --> 00:06:04.247
이렇게 썰어줘서 우리가
달걀 지단이나 편육은

00:06:04.340 --> 00:06:07.316
5cm라고 그랬는데
홍고추만 4cm예요.

00:06:07.382 --> 00:06:12.168

홍고추 4cm로 잘라주고.
또 폭은 0.5cm라고 그랬어요.

00:06:12.244 --> 00:06:14.141
폭은 0.5cm.

00:06:14.233 --> 00:06:19.079
그래서 여기에서 0.5cm, 0.5cm.

00:06:36.484 --> 00:06:40.471
애도 마찬가지로 4cm.

00:06:53.081 --> 00:06:56.190
이런 식으로 준비가 됐습니다.

00:07:09.562 --> 00:07:13.878
미나리 물기를
이렇게 닦아주셔서.

00:07:14.039 --> 00:07:17.468
이렇게 두꺼운 거,
두꺼운 부분 이런 부분은

00:07:17.542 --> 00:07:23.141
잘라주셔서 반을 가르세요.
이렇게 반을.

00:07:25.458 --> 00:07:27.828
까딱까딱한 거
이런 건 때버리세요.

00:07:27.924 --> 00:07:32.424
어디서 잘라질지 모르니까
그냥 이 상태로 8개.

00:07:32.424 --> 00:07:36.187
그리고 너무 가는 거는
이렇게 만약에 가는 걸 받았다.

00:07:36.236 --> 00:07:40.003
그러면 가는 거 같은 경우는
물기를 이렇게 좀 빼서

00:07:40.080 --> 00:07:44.122
애가 편편하게 만들어주세요.
이렇게 편편하게.

00:08:03.340 --> 00:08:08.474
많이 길어서 제가 이렇게
잘라도 될 것 같은데 끝에.

00:08:33.457 --> 00:08:36.633
여러 가닥 있는 거는
한 가닥으로 이렇게 해 주세요.

00:08:36.633 --> 00:08:38.697
한 가닥으로.

00:08:56.083 --> 00:08:58.465
그래서 됐습니다.

00:09:04.197 --> 00:09:08.729
물이 끓는지 확인하고요.
물이 끓으면 넣습니다.

00:09:10.367 --> 00:09:13.081
미나리강회 고기할 때는
미나리강회는

23_미나리강회,복어보푸라기

00:09:13.151 --> 00:09:14.438
오늘 파, 마늘이 없어요.

00:09:14.499 --> 00:09:17.618
파, 마늘이 없으니까 여러분이
파, 마늘 사용하지 마시고요.

00:09:17.676 --> 00:09:19.859
고기만 삶아주시면 됩니다.

00:09:19.949 --> 00:09:24.168
지금은 불을 사용해서
달걀지단을 할 수 없어서.

00:09:24.213 --> 00:09:26.607
복어보푸라기.

00:09:27.966 --> 00:09:32.342
먼저 여러분이 가위로 이렇게
머리 부분을 잘라주세요.

00:09:36.298 --> 00:09:38.009
잘라주시고.

00:09:38.063 --> 00:09:42.738
본인이 강판을
준비해서 갖고 가서서

00:09:42.802 --> 00:09:47.177
이렇게 강판이 준비가 되면
이 껍질 제거하지 마시고요.

00:09:47.241 --> 00:09:48.816
애를 이렇게 반 접으세요.

00:09:49.911 --> 00:09:51.922
이렇게 반을 접으셔서

00:09:52.006 --> 00:09:54.957
이 부분을
강판에다가 밀어주는 거예요.

00:09:55.026 --> 00:09:58.133
복어보푸라기 해 주는데

00:09:58.202 --> 00:10:02.029
이제 여러분이 혹시라도
손 다치지 않게 되도록

00:10:02.089 --> 00:10:04.059
이쪽에서 밀면
손이 다칠 수 있으니까

00:10:04.107 --> 00:10:06.062
앞쪽에서 밀어주세요.
앞쪽에서.

00:10:06.121 --> 00:10:10.724
그리고 복어보푸라기가
잘 갈아지려면

00:10:10.796 --> 00:10:12.720
일단 강판이 새 거여야 돼요.

00:10:12.787 --> 00:10:16.398
강판이 돌기가 많이 마모가 되면
덩어리가 빠져버려요.

23_미나리강화,복어보푸라기

00:10:16.440 --> 00:10:23.069
그래서 돌기가 마모가 되지 않은 걸
선택하셔서 같으시면 됩니다.

00:10:25.119 --> 00:10:31.572
그래서 이 부분을 다 이렇게
잘 갈아주면 여기에 뭐가 남냐면

00:10:31.628 --> 00:10:33.705
바깥에 있는
껍질만 남을 거예요.

00:10:33.753 --> 00:10:36.070
이 부분 다 살을 갈아주면.

00:10:36.127 --> 00:10:38.248
그러면 반대쪽을 이렇게 합니다.

00:10:38.317 --> 00:10:40.792
반대쪽으로 이런 식으로 해 주고

00:10:40.852 --> 00:10:44.707
양쪽이 다 갈아졌다 그러면
접어서.

00:10:44.757 --> 00:10:47.180
이거는 시험에 나오는 순서는 아니고

00:10:47.210 --> 00:10:49.093
제가 갈아보니까
그렇게 가는 게

00:10:49.152 --> 00:10:50.312
잘 갈린다는 거뿐이에요.

00:10:50.371 --> 00:10:52.363
여러분 마음대로 가셔도
상관은 없는데.

00:10:52.428 --> 00:10:55.349
이렇게 힘을 가해 줄 때
빨리 갈아주기 위해서는

00:10:55.410 --> 00:10:58.953
이 부분 이렇게 갈아주고
또 이 부분 갈아주고

00:10:58.989 --> 00:11:01.604
애를 접어서
알뜰하게 갈아주는데.

00:11:01.678 --> 00:11:04.190
여러분 얼마만큼
똑같은 크기의

00:11:04.239 --> 00:11:07.628
복어포를 주기 때문에
어떤 사람은 많이 나오고

00:11:07.681 --> 00:11:08.809
어떤 사람은 조금 나오잖아요.

00:11:08.865 --> 00:11:09.855
그러면 어떻게 해요?

00:11:09.855 --> 00:11:12.193
채점할 때 아무래도

많이 간 사람한테

00:11:12.253 --> 00:11:13.511
조금은 유리하겠죠.

00:11:13.555 --> 00:11:18.477
그래서 충분히 여러분이 복어,
고기 편육이 삶아지는 동안에

00:11:18.524 --> 00:11:20.676
애 충분히 잘 갈 수 있습니다.

00:11:20.759 --> 00:11:24.548
이렇게 해 주고 나면
저는 미리 갈아놨어요.

00:11:24.626 --> 00:11:27.679
이렇게 부풀부풀하게 갈아놔서.

00:11:27.731 --> 00:11:32.713
제가 이걸 3등분해서
간을 각각 해 보겠습니다.

00:11:32.802 --> 00:11:35.618
봐서 여러분이 덩어리가
빠진 게 있으면

00:11:35.709 --> 00:11:39.909
덩어리를 이렇게 봐 가면서
골라내세요.

00:11:42.720 --> 00:11:45.104
잘 갈아졌어요.

00:11:45.175 --> 00:11:48.587
그러면 이 복어보푸라기를
3등분하세요.

00:11:48.650 --> 00:11:53.619
분할 상태가 똑갈게.
같은 크기로.

00:11:56.444 --> 00:11:59.456
이런 가시가 있거든요.
손에 걸려요.

00:11:59.546 --> 00:12:02.200
그런 억센 게 걸리는 거.

00:12:02.272 --> 00:12:05.367
분할 상태가 이렇게 똑갈게.

00:12:06.989 --> 00:12:08.134
이렇게 됐어요.

00:12:08.198 --> 00:12:12.820
이렇게 되면 나중에 보면
색깔이 삼색인데

00:12:12.820 --> 00:12:15.511
삼색이 약간 구별이 가주게
해 주셔야 돼요.

00:12:15.566 --> 00:12:18.053
그래서 하나는 흰색이 나오고

00:12:18.146 --> 00:12:21.618
하나는 노란색이 나오고

하나는 붉은색이 나와요.

00:12:21.691 --> 00:12:23.275
붉은 색이 나오는데

00:12:23.359 --> 00:12:26.024
흰색하고 붉은 색은
간이 소금이에요.

00:12:26.072 --> 00:12:31.066
그래서 소금하고 설탕하고
우리가 소금, 설탕,

00:12:31.133 --> 00:12:33.847
깨소금, 참기름.
흰색은 그렇게 들어가거든요.

00:12:33.925 --> 00:12:37.281
그런데 이제 붉은 색도 마찬가지로
고운 고춧가루에다가

00:12:37.362 --> 00:12:40.672
소금하고 설탕하고
참기름하고 깨소금.

00:12:40.740 --> 00:12:44.073
모든 세 가지 재료가
공통으로 들어가는 게

00:12:44.127 --> 00:12:46.113
설탕하고 깨소금
참기름이거든요.

00:12:46.186 --> 00:12:49.044
그런데 오직 수분이 있는 게
들어가는 게 간장이에요.

00:12:49.116 --> 00:12:50.930
그래서 간장이 수분이 들어가면

00:12:51.004 --> 00:12:55.782
양이 약간 적어질 수 있어서
자기가 약간 많아보이는 걸

00:12:55.850 --> 00:12:57.582
간장으로 잡아주는 게 좋아요.

00:12:57.632 --> 00:13:01.732
그래서 소금, 붉은 색.
흰색, 간장.

00:13:01.794 --> 00:13:05.141
너무 차이나게 하지 마시고
눈으로 봤을 때

00:13:05.186 --> 00:13:08.218
약간 많아 보인다 이렇게 해 줘서.

00:13:08.260 --> 00:13:11.206
그러면 나중에
분할된 상태가 거의 비슷하게

00:13:11.206 --> 00:13:15.366
나올 수 있는 하나의 요령입니다.
그래서 이렇게 분할이 됐으면

00:13:15.423 --> 00:13:19.100
여러분이 여기

흰색을 넣어주는 거예요.

00:13:21.993 --> 00:13:25.584
자기가 주어진 양에다가

00:13:25.646 --> 00:13:28.868
저는 이제 양이 조금 이렇게
많아보여서

00:13:28.934 --> 00:13:30.799
설탕을 좀 여유있게 넣어요.

00:13:30.859 --> 00:13:33.876
거의 2분의 1 작은 술 정도
넣어주고

00:13:33.963 --> 00:13:36.897
소금은 수저 끝으로
조금만 넣어줍니다.

00:13:36.951 --> 00:13:40.061
그리고 여기에 참기름.

00:13:40.121 --> 00:13:44.378
참기름도 이렇게
한 작은 술 정도 들어갔어요.

00:13:44.425 --> 00:13:47.259
그래서 애를 골고루 섞어주세요.

00:13:49.623 --> 00:13:52.417
그래서 이 참기름하고 설탕이

00:13:52.443 --> 00:13:56.984
여러분이 잘 복어보푸라기에
별 수 있게.

00:13:57.060 --> 00:13:59.150
자꾸 많이 부스러진다.

00:13:59.224 --> 00:14:03.006
애가 이렇게 나중에 뭉쳤는데
자꾸 부스러진다 그럴 때는

00:14:03.085 --> 00:14:06.775
강판에 갈 때 너무 여러분이
이렇게 동작을 짧게해서

00:14:06.821 --> 00:14:08.961
가루로 빠지면
자꾸 부스러지고요.

00:14:09.036 --> 00:14:13.201
그런 것도 아닌데 그럴다면
참기름을 살짝 좀 더 넣어보세요.

00:14:13.261 --> 00:14:16.959
참기름을 살짝 이렇게
고루 잘 배게 넣었어요.

00:14:17.065 --> 00:14:22.163
넣어주고 여기에다가 마지막으로
깨소금 약간 들어갑니다.

00:14:33.321 --> 00:14:38.674
그래서 약간 보푸라기처럼
보이게 살살살.

00:14:38.740 --> 00:14:43.766
많이 누르지 말고요.
살짝 살살살살.

00:14:44.117 --> 00:14:48.843
그래서 어떤 사람은
꼭꼭 눌러서 무슨 탁구공처럼

00:14:48.903 --> 00:14:49.956
만드는 사람이 있어요.

00:14:50.005 --> 00:14:54.080
그러면 양이 더 적어 보이잖아요.
그래서 살짝 이렇게 뺐습니다.

00:15:00.683 --> 00:15:05.183
제가 노란색할게요.

00:15:05.183 --> 00:15:08.320
이때 조심할 거는
간장을 여러분이

00:15:08.391 --> 00:15:14.068
너무 많이 넣어서 질어지지 않게.
간장 넣어주시고요.

00:15:15.275 --> 00:15:20.147
여기에 설탕 넣어주고.
참기름.

00:15:23.319 --> 00:15:26.051
깨소금은 제가 항상
마지막에 넣어요.

00:15:26.127 --> 00:15:29.904
간장색깔이 너무 진하지 않아도
괜찮아요.

00:15:29.964 --> 00:15:31.680
나중에 붉은 색에 가면

00:15:31.743 --> 00:15:36.219
삼색이 구분이 되게끔 받쳐줘요,
붉은 색이 들어가면.

00:15:51.942 --> 00:15:53.481
간장이 들어가서 이렇게

00:15:53.556 --> 00:15:58.543
약간 달라붙어 있어서
간장에서 좀 시간이 걸려요.

00:16:09.133 --> 00:16:13.346
두꺼운 거는 하는 중간이라도
이렇게 좀 빼주셔야 돼요.

00:16:17.829 --> 00:16:21.001
그리고 깨소금 들어갑니다.

00:16:30.176 --> 00:16:33.214
애도 살살.

00:16:48.803 --> 00:16:51.154
그리고 붉은 색입니다.
붉은 색.

00:16:51.237 --> 00:16:54.688
붉은 색은 약간 고운 고춧가루가

들어가줘야 돼요.

00:16:54.759 --> 00:16:59.516
고운 고춧가루는
여러분이 체에 내리셔서.

00:17:17.896 --> 00:17:19.083
됐어요.

00:17:19.083 --> 00:17:23.316
그러면 고춧가루
여기다 넣어줍니다.

00:17:26.611 --> 00:17:30.711
넣어주고 설탕 넣어주고요.

00:17:30.831 --> 00:17:32.988
소금.

00:17:33.043 --> 00:17:35.615
참기름.

00:17:41.228 --> 00:17:43.281
제가 아까 얘기했잖아요.

00:17:43.368 --> 00:17:47.888
3가지 공통으로 들어가는 게
설탕하고 참기름하고

00:17:47.939 --> 00:17:50.384
깨소금이라고요.

00:17:54.209 --> 00:17:58.273
고춧가루가 보푸라기에
잘 베도록

00:17:58.322 --> 00:18:01.562
오랫동안 이렇게 비벼주세요.

00:18:10.331 --> 00:18:13.893
색깔이 안 나면
조금 더 넣으셔도 돼요.

00:18:15.623 --> 00:18:20.186
그래서 참기름 살짝 하셔서.

00:18:42.007 --> 00:18:46.567
고춧가루가 보이지 않을 정도로
이렇게 잘 비벼주셔야 돼요.

00:19:28.056 --> 00:19:31.332
이제 놀다 보면
애가 손자국이 날 수가 있어요.

00:19:31.385 --> 00:19:37.337
손자국이 나면 이렇게
손가락으로 살살살 동그랄게.

00:19:39.665 --> 00:19:43.142
약간 많아보이는 건
살짝 누르세요.

00:19:44.871 --> 00:19:47.914
크기가 똑같이 나오게.

00:20:14.401 --> 00:20:17.172
이렇게 해서 3가지 색깔이
구별이 가야 돼요.

23_미나리강회,복어보푸라기

00:20:17.231 --> 00:20:20.038
그래서 흰색, 노란색, 붉은 색.

00:20:20.105 --> 00:20:22.718
이렇게 해서 복어보푸라기
끝내 놓고요.

00:20:22.775 --> 00:20:26.357
미나리강회 들어가는 고기
한번 확인해 볼게요.

00:20:26.425 --> 00:20:28.169
여러분이 잘 모르겠으면

00:20:28.235 --> 00:20:30.905
여러분이 이런 거 하나
들고 가서 찢어보세요.

00:20:30.986 --> 00:20:34.022
찢어보시면 저도 보니까
조금 더 익어야 할 것 같아요.

00:20:34.101 --> 00:20:36.100
좀 더 익힐게요.

00:20:37.119 --> 00:20:38.867
지금 복어보푸라기 끝냈고요.

00:20:38.939 --> 00:20:42.521
미나리강회 충분히
잘 삶아졌습니다.

00:20:42.600 --> 00:20:44.742
고기 꺼내놓고요.

00:20:46.040 --> 00:20:49.796
팬 올려서 지단해야 합니다.

00:20:53.077 --> 00:20:56.772
고기 식을 동안에 지단.

00:21:31.063 --> 00:21:33.964
소금 넣어주시고요.

00:21:58.364 --> 00:22:02.478
체에 한번 내려줄게요, 노른자.

00:22:29.115 --> 00:22:31.973
거품 걷어주시고.

00:22:55.417 --> 00:22:59.412
2개 부치기가 힘들어서
1개씩 부칠게요.

00:22:59.470 --> 00:23:02.844
너무 열이 달아서 지금 보면

00:23:02.922 --> 00:23:05.573
다 기포가 올라와서.
기다릴 시간이 없으면

00:23:05.621 --> 00:23:06.827
이렇게 젖은 행주에다가

00:23:06.876 --> 00:23:09.743
이렇게 한번
살짝 눌러주는 방법도 괜찮은데.

00:23:09.803 --> 00:23:12.506
이거 자주해서
그렇게 좋은 방법은 아니니까

00:23:12.579 --> 00:23:15.201
여러분이 바벨 때 한번
그렇게 해 주시고요.

00:23:15.281 --> 00:23:19.467
오늘 이제 지단이
옆으로 5cm니까

00:23:19.539 --> 00:23:23.421
되도록 여러분이 5cm에 맞게
늘리세요.

00:23:23.586 --> 00:23:29.888
늘릴 때 천천히 천천히.
그리고 또 너무 얇지 않게.

00:23:29.981 --> 00:23:35.044
자기가 8개가 나올 수 있을 만큼만
늘리시면 되는데.

00:23:35.128 --> 00:23:38.693
보통 팬이 28cm 이상은

00:23:38.764 --> 00:23:41.669
끝까지 가면 8개 나옵니다,
충분히.

00:23:41.761 --> 00:23:44.236
살짝 뉘줄게요.

00:24:34.743 --> 00:24:37.260
그래서 해 줬습니다.

00:24:39.107 --> 00:24:43.342
아까 지단, 팬 닦은 거를
안 버렸어야 하는데 버렸네요.

00:24:43.393 --> 00:24:48.871
한번 다시 흰자 들어가기 전에
코팅 한번 해 주고요.

00:24:57.130 --> 00:25:00.913
애도 마찬가지로.
흰자는 혼자 막 퍼지죠.

00:25:00.955 --> 00:25:05.466
천천히 늘립니다.
천천히, 천천히.

00:25:07.115 --> 00:25:11.357
2개가 팬 전체가
다 갈 수도 있어요.

00:25:11.422 --> 00:25:14.709
그러면 너무 얇고
여러분 뒤집기 힘들잖아요.

00:25:14.783 --> 00:25:16.429
천천히 늘려주면.

00:25:16.475 --> 00:25:17.724
제가 조금 남았어요.

00:25:17.778 --> 00:25:22.615
이건 남아서 이만큼만 해도
충분히 나올 수 있는 양이라.

00:25:24.360 --> 00:25:26.821
이렇게 해서 살짝 놔주고요.

00:25:32.246 --> 00:25:34.331
조금 기다려줘야 돼요, 흰자는.

00:25:34.402 --> 00:25:37.045
내가 마음이 급해서
불을 세게 놓으면

00:25:37.099 --> 00:25:39.158
막 또 기포가 올라와서

00:25:39.220 --> 00:25:42.499
지단이 매끄럽게 보이지
않거든요.

00:25:51.831 --> 00:25:56.300
어느 정도되면 자기가
애를 뒤집을 수 있을지 없을지

00:25:56.342 --> 00:26:04.324
살짝 가장자리를 건드려 보세요.
팬도 한번 돌려보시고.

00:26:04.440 --> 00:26:07.493
화력이 달는 곳이
조금씩 차이가 있기 때문에.

00:26:07.579 --> 00:26:12.052
여러분이 골고루.

00:26:23.373 --> 00:26:26.593
애는 여러분이 애가
힘이 없잖아요.

00:26:26.638 --> 00:26:31.188
끝이 조금 덜 익었네요.
제가 한번 뒤집어 보려고 했더니.

00:26:35.870 --> 00:26:37.127
됐어요.

00:26:37.150 --> 00:26:42.713
그러면 살짝 뒤에서
젓가락을 받쳐서 찢어지지 않게.

00:26:59.348 --> 00:27:01.130
됐습니다.

00:27:03.615 --> 00:27:07.225
지단이 식을 동안에.
지단은 뜨거울 때 바로 썰면

00:27:07.302 --> 00:27:12.318
겉에 양 끝이 너풀너풀하다 그럴까요?
매끄럽지가 않아요.

00:27:12.383 --> 00:27:15.765
그래서 아까 꺼내놓은
고기부터 썰게요.

00:27:15.846 --> 00:27:20.398
고기를 썰을 때

여러분이 시험장에서 자기가

00:27:20.425 --> 00:27:24.179
여기서 원하는 5cm 보다는
약간 길게 주기는 하는데.

00:27:24.249 --> 00:27:26.225
많이 줄어드는 경우가 있어요.

00:27:26.277 --> 00:27:29.034
그러면 고기 크기가
4cm도 나올 수 있겠죠.

00:27:29.073 --> 00:27:31.313
그런데 우리가 원하는 게
5cm잖아요.

00:27:31.351 --> 00:27:35.384
고기는 4cm로 놔두고
지단은 5cm로 썰어주셔야 돼요.

00:27:35.449 --> 00:27:38.235
그래서 이 상태에서 여러분이
어떻게 썰든

00:27:38.289 --> 00:27:41.912
8개를 만들어줘야 하니까.

00:27:41.973 --> 00:27:45.115
여러분이 이렇게
한번 썰어보고요.

00:27:45.174 --> 00:27:47.337
길이가 지금 5cm가
조금 안 나와요.

00:27:47.409 --> 00:27:49.483
그래서 저는 반을
이렇게 잘랐어요.

00:27:49.547 --> 00:27:54.152
반 잘라서 이쪽에도
한번 살짝 잘라내주고.

00:27:55.455 --> 00:27:57.176
그리고 애를 뒀어요,

00:27:57.257 --> 00:28:00.637
조금이라도 긴 쪽으로.
뒀어서 여기서 4개,

00:28:00.693 --> 00:28:03.573
여기서 4개가 나오면 됩니다.

00:28:10.029 --> 00:28:12.940
4개가 더 나오네요.
이렇게 해서.

00:28:15.058 --> 00:28:17.870
다시 이쪽에서도.

00:28:38.202 --> 00:28:41.551
그리고 고기는
5cm가 안 나왔어도

00:28:41.620 --> 00:28:45.268
지단은 5cm로 맞춰줘야 합니다.

00:28:53.003 --> 00:28:56.244
그리고 이제 이렇게 있을 때
8개가 중요하잖아요.

00:28:56.312 --> 00:28:59.334
내가 1.5cm를 썰어서
8개가 안 나올 것 같으면

00:28:59.394 --> 00:29:00.841
약간 줄여서라도

00:29:00.901 --> 00:29:03.293
8개를 똑같은 크기로
맞춰주셔야 합니다.

00:29:03.339 --> 00:29:06.207
그래서 저는 충분히
8개가 나올 수 있어서

00:29:06.264 --> 00:29:08.919
1.5cm로 맞춥니다.

00:29:18.811 --> 00:29:22.361
그래서 저는 9개가 나왔네요.

00:29:31.049 --> 00:29:32.931
그리고 흰자.

00:29:35.531 --> 00:29:41.928
흰자는 여러분 미나리강회에서
어떤 색을 순서대로 놓고

00:29:41.986 --> 00:29:43.105
말라는 건 없어요.

00:29:43.153 --> 00:29:46.190
내가 흰자를 올릴 수도 있고
노른자를 먼저 올릴 수도 있는데.

00:29:46.261 --> 00:29:49.366
대부분 흰자는 힘이 없고
흰자는 여러분이

00:29:49.412 --> 00:29:51.400
자신이 없게 부치잖아요.

00:29:51.442 --> 00:29:53.785
그래서 대부분 다
노른자를 위에다 올려요.

00:29:53.829 --> 00:29:55.562
그러면 노른자 밑에 흰자를 놓고

00:29:55.613 --> 00:29:57.737
그 다음에 여러분이
소고기를 놓잖아요.

00:29:57.797 --> 00:30:00.708
그런데 흰자가 길어버리면
약간 가운데서 빠져나와요.

00:30:00.774 --> 00:30:05.378
그래서 여러분이
노른자보다는 약간 작은 듯하게

00:30:05.427 --> 00:30:07.111
이렇게 썰어주시면 돼요.

00:30:07.142 --> 00:30:08.998
길이가 조금만 차이나게.

00:30:09.041 --> 00:30:12.957
너무 많이 차이나는 게 아니라
약간만 차이나게 해서.

00:30:13.051 --> 00:30:17.563
다시 애도 마찬가지로
폭도 마찬가지로.

00:30:17.602 --> 00:30:20.525
폭도 조금 좁게.

00:30:43.162 --> 00:30:44.871
그래서 준비됐습니다.

00:30:44.955 --> 00:30:49.415
그러면 이제
이렇게 주어진 거에다가.

00:30:49.481 --> 00:30:53.540
아까 여러분이
준비물 중에는 없는 건데

00:30:53.603 --> 00:30:54.960
나중에 마무리할 때

00:30:55.105 --> 00:30:57.721
이쑤시개 같은 게 있으면
마무리하기가 좋아요.

00:30:57.802 --> 00:31:00.570
젓가락보다는.
없으면 젓가락을 사용하시고요.

00:31:00.619 --> 00:31:02.773
고기를 이렇게 잡았어요.

00:31:02.842 --> 00:31:05.950
그리고 순서를 흰자 잡아주고요.

00:31:06.018 --> 00:31:09.010
그리고 노른자 이렇게 잡았어요.

00:31:09.082 --> 00:31:12.550
잡아주고요.
홍고추 하나를 잡아요.

00:31:12.629 --> 00:31:15.273
홍고추 하나 끝을 살짝 잡았어요.

00:31:15.336 --> 00:31:19.066
그리고 나서 아까
미나리가 넓은 쪽을.

00:31:19.154 --> 00:31:21.545
넓은 쪽에서 갈랐거든요.

00:31:21.593 --> 00:31:24.809
겉면이 바깥으로 가게 해서
뒤에서 살짝 잡아줘요.

00:31:24.881 --> 00:31:28.364
잡아줘서 애가 안으로 들어가게.

00:31:28.434 --> 00:31:31.061
홍고추 비틀어지는 거

신경쓰지 마세요.

00:31:31.130 --> 00:31:33.904
다 감고 나서
마무리할 수 있고요.

00:31:33.965 --> 00:31:36.157
애는 몇 번 감으라는 건 없어요.

00:31:36.213 --> 00:31:39.746
없는데 여러분이 상황을 봐서
이렇게.

00:31:39.802 --> 00:31:44.063
뒤에서 이렇게 잘라서
이쑤시개 같은 걸로

00:31:44.108 --> 00:31:52.400
이렇게 뒤에 마무리.
뒤에서 마무리하는 게 깔끔해요.

00:31:52.400 --> 00:31:56.460
이렇게 해서 이 사이사이가
벌어지지 않게.

00:31:56.521 --> 00:31:58.598
벌어졌으면 살짝 이렇게 해서

00:31:58.670 --> 00:32:01.257
미나리가 붙게끔,

00:32:01.315 --> 00:32:05.289
사이 벌어지지 않게끔
해 주시면 됩니다.

00:32:21.067 --> 00:32:24.751
이거는 미나리강회는
몇 번 감으라는 건 없습니다.

00:32:24.838 --> 00:32:27.272
여러분이 미나리 상태를 보고

00:32:27.352 --> 00:32:30.278
내가 2번 감을 건지,
3번 감을 건지.

00:32:30.345 --> 00:32:34.662
되도록 감은 상태도 비슷하게.

00:32:44.646 --> 00:32:47.186
약간 끝을 잡아주시고요.

00:32:47.267 --> 00:32:52.459
끝 부분 살짝 잡습니다.
끝 부분 잡아주고.

00:32:52.560 --> 00:32:55.188
다시 이렇게 해서.

00:32:55.188 --> 00:32:58.268
뒤에서 잡아주고 애를 퍼가면서.

00:32:58.351 --> 00:33:00.519
살짝 끝에 가려지게.

00:33:00.568 --> 00:33:03.277
그리고 너무 꼭 조이지 말고
애를 퍼서

00:33:03.370 --> 00:33:05.495
이렇게 해 주시면 돼요.
살짝.

00:33:05.551 --> 00:33:08.311
다시 한 번 이렇게.
그리고 뒤에서

00:33:08.378 --> 00:33:13.107
부드럽게 데쳐졌으면
손으로 그냥 잘라지는데

00:33:13.199 --> 00:33:16.101
질기게 잘라지면
가위로도 할 수 있고

00:33:16.158 --> 00:33:19.204
칼로도 할 수 있고
이런 거 하나 들고가셔서

00:33:19.298 --> 00:33:21.322
뒤에서 이렇게
마무리하시면 돼요.

00:33:21.382 --> 00:33:23.612
뒤쪽에서 마무리.

00:33:23.689 --> 00:33:25.860
차이가 많이 나죠?
고기가?

00:33:25.931 --> 00:33:28.566
많이 줄어들어서 그래요.
시험장에서도 똑같아요.

00:33:28.602 --> 00:33:30.188
여러분이 고기 크기하고

00:33:30.226 --> 00:33:32.633
지단 크기하고 맞추시면
안 되고요.

00:33:32.713 --> 00:33:34.959
다시 중앙으로 맞춰서

00:33:35.045 --> 00:33:38.548
훈고추가 가운데로 오게
해 주시고요.

00:33:38.613 --> 00:33:43.295
그리고 이제 미나리강회는
초고추장을 곁들여내요.

00:33:43.322 --> 00:33:47.760
그래서 주어진 고추장에다가.
고추장 거기서 조금 줄 거예요.

00:33:47.838 --> 00:33:52.124
고추장에다가 설탕 이렇게
한 작은 술 정도.

00:33:52.184 --> 00:33:57.844
그리고 식초 한 작은 술 정도
넣어서 잘 섞어주세요.

00:33:57.938 --> 00:33:59.770
여러분 조심할 게

00:33:59.829 --> 00:34:03.234
가끔 여기다
깨를 넣는 사람 있더라고요.

00:34:03.306 --> 00:34:06.427
깨 절대 넣지 말고.
우리 미나리강회에 깨 없어요.

00:34:06.500 --> 00:34:09.083
그런데 집에서 습관적으로
초고추장에다가

00:34:09.127 --> 00:34:10.840
깨 넣으시는 분이
있는 것 같아요.

00:34:10.909 --> 00:34:13.113
여러분 그런 거는
집에서 하시는 거지

00:34:13.163 --> 00:34:16.321
시험에서는 주어진 재료 이외에
넣으면 큰일나요.

00:34:16.403 --> 00:34:20.985
그래서 고추장에다가
설탕, 식초만 사용합니다.

00:34:21.047 --> 00:34:25.251
조금 농도가 되서
제가 식초 조금 더 넣을게요.

00:34:49.069 --> 00:34:52.812
그래서 이제 이렇게 재료가
3가지가 있을 때는

00:34:52.866 --> 00:34:55.943
여러분이 2개 들고 나가셔서

00:34:56.025 --> 00:34:57.833
이거 가지러 갈게요.
이러면 안 돼요.

00:34:57.910 --> 00:35:01.501
그냥 옆에다가 이렇게
갖고 나가시든지

00:35:01.591 --> 00:35:05.952
아니면 도마에다 이렇게 놓고서
한 번에 제시하셔야 되고요.

00:35:06.037 --> 00:35:08.082
미나리강회 같은 경우는

00:35:08.130 --> 00:35:09.806
시간 초과가
굉장히 많이 나옵니다.

00:35:09.898 --> 00:35:12.232
그런데 제가 해 보니까
요리는 기능입니다.

00:35:12.280 --> 00:35:15.247
여러분 계속 연습하시면
빨리 할 수 있고요.

00:35:15.325 --> 00:35:17.640

본인이 집에서
시간을 한번 재보세요.

00:35:17.692 --> 00:35:19.838
내가 두 가지 과제를 놓고.

00:35:19.918 --> 00:35:22.793
애를 꼭 35분 하라는 법은 없어요.
만약에 여러분이

00:35:22.793 --> 00:35:26.431
옆에 있는 걸 빨리 끝내고
그 시간을 써주시면 되니까

00:35:26.518 --> 00:35:27.809
주어진 시간 안에

00:35:27.867 --> 00:35:30.662
50분이면 50분,
55분 안에만 할 수 있으면 돼요.

00:35:30.662 --> 00:35:33.877
그렇지만 여러분이 한번쯤은
여러분 집에서

00:35:33.907 --> 00:35:36.414
시계를 재보셔서
내가 시간 안에 하는지

00:35:36.414 --> 00:35:38.052
안 하는지 계속 연습하시면

00:35:38.128 --> 00:35:40.010
충분한 시간 안에
할 수 있습니다.

00:35:40.083 --> 00:35:43.352
여러분 잘 할 거라고 믿고요.
저는 두 가지 메뉴 끝내겠습니다.

00:35:43.439 --> 00:35:44.439
여러분 수고하셨습니다.