

WEBVTT

00:00:38.359 --> 00:00:39.390
안녕하세요?

00:00:39.490 --> 00:00:41.740
이번 시간에는 만뚝국입니다.

00:00:41.840 --> 00:00:45.289
제가 이렇게 두 가지
과제를 놓고 했었는데

00:00:45.389 --> 00:00:48.994
마지막에 만뚝국이 하나 남아서
만뚝국 하나를 하는데

00:00:49.094 --> 00:00:52.055
지금 만뚝국은 지금
45분 짜리거든요.

00:00:52.155 --> 00:00:55.779
그래서 보통 짬뽕이 나오면
생채 종류가 잘 나와요.

00:00:55.879 --> 00:00:59.115
우리가 도라지 생채가 15분이고,
무생채가 15분이잖아요.

00:00:59.215 --> 00:01:02.620
개하고 잘 맺어지는데,
저는 이미 이제 비빔밥하고

00:01:02.720 --> 00:01:06.101
도라지 생채를 했고,
또 어선하고 무생채 하니까

00:01:06.201 --> 00:01:09.468
생채가 또 할 게 없어서 이제
지금 현재 만뚝국 하나 합니다.

00:01:09.568 --> 00:01:16.005
그래서 여러분이 이제 45분짜리고
만두 빛는 건 피 빛어서 하시면 되고요.

00:01:16.105 --> 00:01:20.571
여기 이 과정에서 지금
우리가 숙주도 있고 김치도 있고

00:01:20.671 --> 00:01:22.668
두부도 있고 미나리가 있어요.

00:01:22.768 --> 00:01:26.494
그래서 우리가 처음 한식
하시는 분들은 좀 생소하겠지만

00:01:26.594 --> 00:01:28.499
미나리가 미나리
초대를 하는 겁니다.

00:01:28.599 --> 00:01:31.598
그래서 미나리 초대 만들려고
여기 이쑤시개가 하나 있어요.

00:01:31.698 --> 00:01:34.552
그래서 우리 왜 지지미
부치는 것처럼 미나리를

00:01:34.652 --> 00:01:37.936

갈게 이렇게 잘라서 끼워서
밀가루 달걀 물 입혀서

00:01:38.036 --> 00:01:39.126
고명에 일종 해요.

00:01:39.226 --> 00:01:42.532
하나의 달걀 지단하고 미나리
초대가 고명의 일종이기 때문에

00:01:42.632 --> 00:01:46.472
이 미나리 이렇게 한켠에 이렇게
여러분이 보시고 잘 놓으시고요.

00:01:46.572 --> 00:01:49.203
고기는 오늘 만둣국은
육수를 냅니다.

00:01:49.303 --> 00:01:53.101
그래서 소고기 육수 내주시고
나머지 다져서 속 재료

00:01:53.201 --> 00:01:56.833
모든 재료는 다 다지고
다 물기 제거해서 만두 빚는 거

00:01:56.933 --> 00:02:00.306
어느 정도 만두를 또 많이 해보신
분도 있고 처음 해보시는 분도

00:02:00.406 --> 00:02:03.645
있겠지만, 우리가 보통
생각하는 건 다 아시잖아요.

00:02:03.745 --> 00:02:05.838
속에 만두소가 다 다져
들어간다는 거.

00:02:05.938 --> 00:02:10.819
재료가 이렇게 이제 준비가
되면 여러분이 고기는 이렇게

00:02:10.919 --> 00:02:12.299
키친타올에 올려주고요.

00:02:12.399 --> 00:02:15.850
육수부터 하면서
바로 밀가루 반죽할게요.

00:02:25.534 --> 00:02:30.372
고기는 이제 하는 과정이기
때문에 하는 과정이기 때문에

00:02:30.472 --> 00:02:32.952
그걸 보기 위한 거니까
많이 하지 말고

00:02:33.052 --> 00:02:35.579
만두피가 굉장히 커졌어요.

00:02:35.679 --> 00:02:39.237
예전에는 6cm였는데 지금은
8cm로 커졌기 때문에 잘못하면

00:02:39.337 --> 00:02:43.015
속 재료가 부족할 수 있으니까
육수 하는 데다가 소고기

00:02:43.115 --> 00:02:44.538
많이 사용하지 마시고요.

00:02:44.638 --> 00:02:45.855
조금만 넣어주세요.

00:02:45.955 --> 00:02:48.817
그리고 우리가 육수를
사용할 거는 찬물부터 넣습니다.

00:02:48.917 --> 00:02:52.025
찬물 넣어주고, 굳이 파,
마늘 넣지 않아도 돼요.

00:02:52.125 --> 00:02:54.845
육수 하는 데다가 파, 마늘
넣는다고 떨어지는 건 아니죠.

00:02:54.945 --> 00:02:56.432
왜 그러냐면 이미
이 재료에 이미 파,

00:02:56.532 --> 00:02:57.472
마늘이 있기 때문에.

00:02:57.572 --> 00:03:00.401
그런데 오늘 파, 마늘 여기에
들어가는 거는 그냥 다져서

00:03:00.501 --> 00:03:02.299
양념에 쓰시면 됩니다.

00:03:02.399 --> 00:03:08.024
그래서 지금 이제 저렇게
준비하는 동안에 여러분이 숙주를

00:03:08.124 --> 00:03:12.647
다듬어서 깨끗이 씻어서
또 삶은 건데, 이거 하기 전에

00:03:12.747 --> 00:03:14.217
밀가루부터 반죽하세요.

00:03:14.317 --> 00:03:17.524
반죽을 미리 해주면
글루텐이라는 끈기가 생기기 때문에

00:03:17.624 --> 00:03:20.094
이제 제가 옆에다
놓고 반죽부터 할게요.

00:03:24.878 --> 00:03:29.365
주어진 밀가루는 60g이면
반 컵 조금 더 돼요.

00:03:29.465 --> 00:03:31.453
보통 50g이 반 컵이거든요.

00:03:31.553 --> 00:03:34.696
10g 정도는 덧가루로
남겨놓으시면 되고

00:03:34.796 --> 00:03:38.921
여러분이 지금 이렇게 보면 반 컵,
50g이라고 그래서 우리가

00:03:39.021 --> 00:03:42.477
달걀 컵에 있는 밀에 50g이

아니라 g하고 mL하고 달라요.

00:03:42.577 --> 00:03:48.007
이게 200mL지만 g으로 할 때는
거의 50g 정도가 반 컵이고

00:03:48.107 --> 00:03:49.817
100g이 한 컵입니다.

00:03:49.917 --> 00:03:54.428
그래서 이렇게 한 50g
반 컵 정도 넣어주시고요.

00:03:54.528 --> 00:04:00.836
여기에 소금 약간 넣어서 반죽하는
데 체 안 내려도 상관없습니다.

00:04:05.575 --> 00:04:10.745
그래서 이제 애는 우리가 칼국수나
메제가처럼 그렇게 되직하게

00:04:10.845 --> 00:04:14.064
안 해도 약간 말랑말랑하게
해야 오히려 만두피가 찢어지지

00:04:14.164 --> 00:04:17.962
얇기 때문에 반죽할 때
그렇게 조심조심할 필요는 없지만

00:04:18.062 --> 00:04:19.448
또 너무 질어지면 안 되잖아요.

00:04:19.548 --> 00:04:22.740
그래서 그렇다고 반죽량을
얼마큼이라고 하는 것보다

00:04:22.840 --> 00:04:26.828
보통 두스푼 정도 넣어주고 조금
조심스럽게 하시면 될 것 같아요.

00:04:26.928 --> 00:04:30.193
처음부터 너무 작은 물을
가지고 하면 반죽하면서 시간이

00:04:30.293 --> 00:04:31.527
너무 오래 걸리잖아요.

00:04:31.627 --> 00:04:36.446
그래서 이렇게 골고루
한번 손가락으로 섞어보세요.

00:04:40.669 --> 00:04:43.362
섞어줘서 한번 이렇게
주물러보세요.

00:04:56.247 --> 00:04:59.752
주물러보시고 약간 가루가
날가루가 많이 묻었으니까

00:04:59.852 --> 00:05:06.421
살짝 이렇게 다시 굴릴 때는
조심스럽게 해서 가루 묻어 있는 거

00:05:06.521 --> 00:05:12.484
다 반죽에 달라붙게, 달라붙지
않으면 반죽이 된다는 거잖아요.

00:05:25.427 --> 00:05:28.155

이렇게 해서 반죽이 됐습니다.

00:05:28.255 --> 00:05:32.926
여러분이 그냥 면포나 보통 이거는
시험장에서 제시하지 않고요.

00:05:33.026 --> 00:05:36.277
여러분이 이렇게
가져가셔서 싸놓으세요.

00:05:36.377 --> 00:05:38.762
싸서 준비해주시고.

00:05:41.939 --> 00:05:46.026
숙주 육수 나오면 숙주 삶을 겁니다.

00:05:46.126 --> 00:05:52.870
삶는데 여러분이 우리가 숙주가
들어가는 곳이 탕평채도 있고

00:05:52.970 --> 00:05:54.055
우리 잡채도 있잖아요.

00:05:54.155 --> 00:05:57.478
탕평채하고 잡채에서는
머리꼬리를 꼭 떼게 되어있어요.

00:05:57.578 --> 00:05:58.273
필히.

00:05:58.373 --> 00:06:01.927
필히 떼게 되어있는데
만두에서는 그런 말은 없어요.

00:06:02.027 --> 00:06:06.450
여러분이 그래서 떼도
안 떼도 상관없지만 그래도 이제

00:06:06.550 --> 00:06:09.951
여러분이 나중에 혼동하지
않게 헛갈리지 않게

00:06:10.051 --> 00:06:12.984
그냥 여기에서도 머리꼬리
떼워서 깔끔하게 해줘도 괜찮아요.

00:06:13.084 --> 00:06:15.469
그래서 저는 그냥
머리꼬리 떼게 합니다.

00:06:15.569 --> 00:06:19.554
이렇게 머리꼬리 자연스럽게
끝에 하고 이 머리 부분,

00:06:19.654 --> 00:06:21.598
이렇게 제거해주시고요.

00:06:23.480 --> 00:06:26.343
준비가 이렇게 됐습니다.

00:06:26.443 --> 00:06:29.756
그다음에 이제 여러분은
이 부분은 앞사귀 부분은

00:06:29.856 --> 00:06:31.416
사용하지 않을 거거든요.

00:06:31.516 --> 00:06:36.383

그래서 이렇게 손질해서 놓고,
이렇게 가늘면 많이 주겠지만

00:06:36.483 --> 00:06:38.007
한 두 뿌리 줄 거예요.

00:06:38.107 --> 00:06:41.456
그래서 이따가 이것도
준비할 겁니다.

00:06:42.415 --> 00:06:46.180
준비해놓으시고,
달걀 한켠에 놔주시고요.

00:06:46.998 --> 00:06:48.343
넣어주고.

00:06:48.443 --> 00:06:52.534
그리고 고기도 다지고 파,
마늘도 다지고.

00:06:52.958 --> 00:06:55.046
그래서 제가 이제.

00:07:32.514 --> 00:07:35.138
이렇게 해서 준비해주고.

00:07:37.691 --> 00:07:39.103
소고기.

00:08:03.212 --> 00:08:07.834
그래서 이제 다시 이렇게
하시는 동안에 고기가 다

00:08:07.934 --> 00:08:14.363
끓어지면 여러분이 육수를
한번 봐서 좀 지저분하다 그러면

00:08:15.129 --> 00:08:23.474
여기에다 면포, 체에다 하나 깔아서
이렇게 걸러주시면 됩니다.

00:08:33.177 --> 00:08:35.798
그래서 한 켠에 놔주시고요.

00:08:35.898 --> 00:08:39.349
그다음에 다시 물을
넣고 숙주 삶을 겁니다.

00:08:47.029 --> 00:08:48.298
켜주고.

00:08:49.085 --> 00:08:52.454
소금 약간 넣어주고요, 숙주.

00:09:20.102 --> 00:09:21.674
됐습니다.

00:09:22.752 --> 00:09:24.182
그다음에.

00:09:26.400 --> 00:09:29.570
숙주가 다 삶아졌거든요.

00:09:29.670 --> 00:09:32.741
그래서 제가 물에 한 번
헹궈올게요.

00:09:36.497 --> 00:09:38.628
그리고 김치입니다.

00:09:38.728 --> 00:09:40.624
김치는 씻을 거는 없고요.

00:09:40.724 --> 00:09:43.534
속에 있는 거만 털어내고 애도.

00:09:46.201 --> 00:09:49.110
잘게 다지면 됩니다.

00:10:07.589 --> 00:10:09.237
그래서 다시.

00:10:49.688 --> 00:10:53.987
그다음에 지금 숙주 삶아진 거
이렇게 물에 한 번 헹궈왔거든요.

00:10:54.087 --> 00:10:56.706
헹궈온 거 다시 애도.

00:12:25.498 --> 00:12:28.589
이제 파, 마늘 다집니다.

00:13:38.990 --> 00:13:42.540
파, 마늘은 파, 마늘 시작해놓고
하는 사람도 있고

00:13:42.640 --> 00:13:47.365
자기가 필요할 때 중간에 다지셔도
순서하고 아무 관계가 없습니다.

00:13:50.928 --> 00:13:52.429
됐고요.

00:13:52.529 --> 00:13:55.444
여기 이제 양념입니다.

00:13:55.544 --> 00:13:57.542
골고루 섞어주셔서.

00:14:19.049 --> 00:14:22.093
그래서 여기 이제 간은 소금간이에요.

00:14:22.193 --> 00:14:25.145
소금으로 간해주시고요.

00:14:25.245 --> 00:14:29.579
여기에 아까 다져놓은
마늘도 넣어주고요.

00:14:29.679 --> 00:14:31.595
파도 넣어주고요.

00:14:33.965 --> 00:14:40.101
후춧가루도 넣어주고,
깨소금, 참기름.

00:15:04.637 --> 00:15:08.472
만두 속 재료가 준비가 되었습니다.

00:15:08.572 --> 00:15:12.301
그러면 이제 여러분이
미나리 초대하고

00:15:15.353 --> 00:15:17.365
달걀 지단.

00:15:18.627 --> 00:15:25.053
같은 크기로 한 모 5, 6cm, 6cm
정도 이렇게 해주시면 될 것 같아요.

00:15:31.736 --> 00:15:34.373
미나리가 뺏뺏하면 살짝
한 번 누르세요.

00:15:34.473 --> 00:15:37.819
애가 나중에 부쳤을 때
이렇게 벌어질 경우가 있으니까

00:15:37.919 --> 00:15:40.895
한번 누르셔서 약간 숨을 죽이세요.

00:15:41.002 --> 00:15:45.842
그리고 여러분이 지짐누름적
생각하시면 돼요.

00:15:45.934 --> 00:15:48.213
가지런히 이렇게 끼워서.

00:15:51.777 --> 00:15:57.400
지금 미나리 초대나 달걀 지단이나
다 고명을 두 개씩 얹으라고

00:15:57.500 --> 00:16:01.085
요구사항에 써 있기 때문에
이 미나리 초대가

00:16:01.185 --> 00:16:03.458
두 개가 나올 수 있는
길이로 해주시면 돼요.

00:16:03.558 --> 00:16:04.918
폭이 좀 짧아도.

00:16:05.018 --> 00:16:08.217
그래서 두 개 나올 수
있게끔 해주시고.

00:16:12.095 --> 00:16:15.646
그다음에 달걀흰자,
노른자 분리할게요.

00:16:45.250 --> 00:16:46.990
소금 약간.

00:16:54.417 --> 00:16:57.603
알 끈은 좀 뺄게요,
알 끈 여기 있는.

00:17:09.214 --> 00:17:12.197
겉에 있는 거품 걷어내 주시고.

00:17:23.642 --> 00:17:25.766
이렇게 넣어주고요.

00:17:25.866 --> 00:17:29.387
이제 여기는 미나리 초대에는
밀가루가 묻어야겠죠?

00:17:29.487 --> 00:17:34.156
그래야 밀가루가 접착제
역할을 해주는 거고,

00:17:34.256 --> 00:17:38.322

위에는 밀가루 살살살 묻혀놔어요.

00:17:57.961 --> 00:17:59.795
다 쓰시면 안 되고요.

00:17:59.895 --> 00:18:02.891
미나리 초대 만들 거 남겨놓고.

00:18:07.191 --> 00:18:10.836
이렇게 해서 조금만 해주시고,
흰자도 마찬가지로.

00:18:34.524 --> 00:18:37.848
여기 이제 노른자에
흰자를 좀 섞을 거예요.

00:18:37.948 --> 00:18:40.832
이렇게 섞어주셔서 미나리 초대.

00:19:10.549 --> 00:19:14.474
전을 부치는 원료하고
똑같으니까 약간 기름이

00:19:14.574 --> 00:19:16.582
있어 줘야 돼요.

00:19:16.682 --> 00:19:18.540
해주고 아까.

00:19:23.252 --> 00:19:25.053
해놓으신 거.

00:19:28.352 --> 00:19:30.381
달걀 물입니다.

00:19:30.481 --> 00:19:33.788
해주고 조금 바로
이렇게 잡아주세요.

00:19:33.888 --> 00:19:35.609
벌어지지 않게.

00:19:47.475 --> 00:19:51.928
밑에는 노르스름하게
익혀도 상관없어요, 밑에는.

00:19:52.028 --> 00:19:56.925
위에는 살짝만 미나리 초대가
미나리가 보이게 해서 이렇게 해서

00:19:57.025 --> 00:19:58.996
두 가지.

00:20:03.498 --> 00:20:05.873
해주시고 다시.

00:20:17.644 --> 00:20:20.800
위에는 달걀 물만 익을 정도로.

00:20:31.525 --> 00:20:35.838
그래서 이렇게 미나리
초대가 완성됐습니다.

00:20:35.938 --> 00:20:38.503
살짝 빨게요.

00:20:46.163 --> 00:20:49.062
이렇게 준비해놓고

냄비 꺼내놓고요.

00:20:49.162 --> 00:20:52.617
이제 만두 빗을 거
준비하시면 되겠습니다.

00:20:52.717 --> 00:20:58.183
그래서 냄비에 아까 육수
만들어놓은 거 부어주고요.

00:21:06.237 --> 00:21:09.111
불은 살짝만 켜놓을게요.

00:21:18.537 --> 00:21:21.238
다시 한번 잘 치대주세요.

00:21:29.957 --> 00:21:32.131
덧가루 뿌려주고요.

00:21:32.720 --> 00:21:38.273
이게 완만두이다 보니까 만두피가
8cm이면 엄청 큰 만두예요.

00:21:38.373 --> 00:21:41.918
우리가 만두는 5개를
제시하시고 그랬어요.

00:21:42.018 --> 00:21:45.756
그래서 이거 너무 가늘게
밀지 않아도 여러분이 이 정도에서

00:21:45.856 --> 00:21:49.920
주어진 거에서 여러분이
지금 5개는 만들어주셔야 돼요.

00:21:50.020 --> 00:21:51.818
이렇게 해서.

00:22:23.544 --> 00:22:26.583
피가 8cm로 나오게.

00:23:30.973 --> 00:23:34.438
이렇게 해서 5개가 다 됐습니다.

00:23:34.825 --> 00:23:36.476
이제 됐고요.

00:23:36.576 --> 00:23:40.323
이제 여러분이 이것을
만두를 등분해놓으세요.

00:23:40.423 --> 00:23:44.439
나중에 볼다 보면 나머지
한두 개는 양이 너무 적어서

00:23:44.539 --> 00:23:47.789
피만 커 보이니까
이렇게 한 5등분으로

00:23:47.889 --> 00:23:53.191
이렇게 해서 부족하지 않게
해줘서 준비가 됐습니다.

00:23:53.291 --> 00:23:54.748
피를 잡아주고요.

00:23:54.848 --> 00:23:56.834
거의 한 8cm 정도 됐거든요.

00:23:56.934 --> 00:23:59.335
그래서 나머지 속 재료.

00:24:03.550 --> 00:24:08.346
만두피가 말라 있으면 물을
살짝 이렇게 가장자리에 발라주면

00:24:08.446 --> 00:24:11.356
벌어지지 않고 잘 붙죠?

00:24:11.456 --> 00:24:16.812
터지지 않게 꼭꼭꼭
양 끝으로 이렇게 접어줍니다.

00:24:20.132 --> 00:24:24.854
그래서 잘 붙었나
이렇게 보고 확인하고.

00:24:27.901 --> 00:24:32.209
이렇게 모아서 모아서,
이렇게 그냥 갖다 붙이면

00:24:32.309 --> 00:24:35.710
비행접시가 나오니까
이렇게 모아서 인사하는 것처럼

00:24:35.810 --> 00:24:39.429
이렇게 다소곳하게 이렇게
안으로 이렇게 잡아주시면 되는데

00:24:39.529 --> 00:24:41.573
아기 모자같이 나오면 돼요.

00:24:41.673 --> 00:24:48.308
아기 모자처럼 그래서 다시
꼭꼭꼭 묻혀주셔서 이런 모양이

00:24:48.408 --> 00:24:51.226
나오게 해주시면 돼요.

00:25:39.918 --> 00:25:44.444
만두는 꼭 끓을 때 넣으셔야
됩니다, 육수가.

00:25:44.544 --> 00:25:46.638
그렇지 않으면 터져요.

00:25:52.923 --> 00:25:55.994
날어주시고 그냥 바로
뚜껑 덮지 말고요.

00:25:56.094 --> 00:25:58.318
한 번 이렇게 궁둥이를
긁어줘야 해요.

00:25:58.418 --> 00:25:59.644
그러면 달라붙어 있거든요.

00:25:59.744 --> 00:26:04.115
바닥에 가서 바로 달라붙으면
나중에 꺼낼 때 반죽이

00:26:04.215 --> 00:26:08.774
바닥에 붙어서 좀 터지는 경우가
있으니까 한번 건드려주세요.

00:26:08.874 --> 00:26:13.255

건드려주셔서 충분히 이제
끓여주시면 됩니다.

00:26:13.355 --> 00:26:16.311
간은 조금만 이따가 할게요.

00:26:24.559 --> 00:26:28.101
끓그리고 아까 해놓은 거,
끓는 동안에.

00:26:44.080 --> 00:26:47.059
마름모꼴로 두 개라고 했습니다.

00:26:47.159 --> 00:26:52.264
이 마름모은 가끔 몇cm냐고
물어보는데 사방 한 2cm?

00:26:52.364 --> 00:26:54.237
1.8, 2cm 정도, 이럴게.

00:26:54.337 --> 00:26:55.900
이 마름모의 cm는 없어요.

00:26:56.000 --> 00:27:00.683
그래도 만두가 크니까 너무 작게 하지
마시고, 가로세로 한 2cm 정도.

00:27:00.783 --> 00:27:03.187
이렇게 해주시면 적당하다고 봐요.

00:27:04.239 --> 00:27:07.468
그리고 미나리 초대도 이렇게.

00:27:38.521 --> 00:27:40.709
이렇게 해서 만두.

00:27:43.585 --> 00:27:46.851
만두가 거의 익고 있네요.

00:27:46.951 --> 00:27:48.774
간은 국간장입니다.

00:27:48.874 --> 00:27:52.270
간은 국간장인데, 만두 끓이는
시간도 자기가 피가 좀

00:27:52.370 --> 00:27:54.998
두꺼우면 충분히
익을 때까지 끓여주시고

00:27:55.098 --> 00:27:57.145
얇으면 좀 빨리 꺼낼 수 있는 거고요.

00:27:57.245 --> 00:28:02.668
일단은 국간장으로 육수 양을 자기가
2컵인지, 3컵인지 정해지면

00:28:02.768 --> 00:28:06.161
모르겠지만 보통 이제 요리는
거의 눈으로 합니다.

00:28:06.261 --> 00:28:10.566
그래서 감으로 하기 때문에
저는 이제 색깔부터 낼 거예요.

00:28:10.666 --> 00:28:13.137
불 한번 꺼볼게요.

00:28:13.237 --> 00:28:18.831
육수, 우리가 이게 고기
육수이기 때문에 육수 색깔이

00:28:18.931 --> 00:28:21.915
나왔다고 생각하시면 돼요,
고기육수.

00:28:22.015 --> 00:28:26.726
이렇게 내주시고 그다음에
지금 진간장을 넣었을 때하고

00:28:26.826 --> 00:28:29.190
국간장을 넣었을 때하고는
많이 차이가 나요.

00:28:29.290 --> 00:28:33.536
진간장은 색이 진하기 때문에 소금을
좀 여유 있게 넣어줘야 하는데

00:28:33.636 --> 00:28:35.046
얘는 국간장은 짜짱아요.

00:28:35.146 --> 00:28:39.652
짜니까 여러분이 소금을 넣고
싶으면 작은 쪽으로, 작은 쪽으로.

00:28:39.752 --> 00:28:44.474
한 4분의 1, 5분의 1
이렇게 조금만 넣어주시면 돼요.

00:28:44.574 --> 00:28:47.506
삼삼한 게 차라리 낫습니다,
짠 것보다.

00:28:47.606 --> 00:28:50.815
그래서 이제 잘 담아주세요.

00:29:03.961 --> 00:29:08.681
그리고 만뚝국에서는 국물을
몇 mL 내라 이런 건 없어요.

00:29:08.781 --> 00:29:22.060
없어서 여러분이 그냥
넉넉하게 해주시고.

00:29:22.947 --> 00:29:25.994
아까 만들어놓은 초대.

00:29:54.714 --> 00:29:58.181
여러분이 지금 다른
한 가지 메뉴가 나왔을 때

00:29:58.281 --> 00:30:02.404
마지막에 만두 끓여서
그 메뉴하고 들고 나가실 때

00:30:02.504 --> 00:30:03.841
얘가 뜨겁잖아요.

00:30:03.941 --> 00:30:06.978
뜨거우니까 거기 주어진
도마가 있어요.

00:30:07.078 --> 00:30:12.368
쟁반은 없고, 도마에다
이렇게 해서 두 가지 메뉴를 동시에

00:30:12.468 --> 00:30:13.694
갓다 내셔야 합니다.

00:30:13.794 --> 00:30:16.660
하나 갓다 놓고 하나
가지러 가고 이런 건 없습니다.

00:30:16.760 --> 00:30:18.978
여러분이 그래서 이렇게 뜨거운 거는

00:30:19.078 --> 00:30:20.646
다른 사람하고 부딪치지 않게

00:30:20.746 --> 00:30:24.027
잘 안전하게 작품
제시해놓은 곳에 잘 내주시고요.

00:30:24.127 --> 00:30:26.291
여러분, 저는 만두 끝내겠습니다.

00:30:26.391 --> 00:30:28.461
수고하셨습니다.