

WEBVTT

00:00:37.569 --> 00:00:38.414
안녕하세요?

00:00:38.514 --> 00:00:43.513
이번 시간에는 2016년도에
추가되는 채소튀김입니다.

00:00:43.613 --> 00:00:48.768
채소튀김에 이렇게 국가 기술 자격 시험문제,
이런 내용이 있습니다.

00:00:48.868 --> 00:00:53.660
채소에는 뭐가 있냐하면 고구마하고
단호박하고 깻잎입니다.

00:00:53.760 --> 00:00:59.001
그래서 보시면 시험 시간이 20분이거든요?
주어진 요구사항이 있어요.

00:00:59.101 --> 00:01:02.490
주어진 재료를 사용하여 다음과 같이
채소튀김을 만드시오,

00:01:02.590 --> 00:01:03.593
이렇게 되어있고요.

00:01:03.693 --> 00:01:09.308
단호박 길이는 잘라서 씨와 속을 도려내고
0.3cm 두께로 자르시오, 그랬고요.

00:01:09.408 --> 00:01:13.675
고구마는 0.3cm 두께로
원형으로 잘라 전분을 제거하시오,

00:01:13.775 --> 00:01:16.492
그랬으니까 물에 담갔다가
빨리 빼주셔야 돼요.

00:01:16.592 --> 00:01:19.053
왜냐하면 또 튀길 건데
오래 담가 놓지 마시고요.

00:01:19.153 --> 00:01:23.247
깻잎은 찬물에 담가 두었다가
물기를 제거하여 사용하시고,

00:01:23.347 --> 00:01:28.413
밀가루와 달걀을 섞어서 반죽을 만들고
튀김을 각각 3개씩 제출하시오,

00:01:28.513 --> 00:01:29.631
이런 내용입니다.

00:01:29.731 --> 00:01:35.285
그리고 뒤에 보면 이렇게 단호박 몇g,
고구마 몇g, 깻잎 몇 개,

00:01:35.385 --> 00:01:37.318
이렇게 달걀, 식용유, 간장.

00:01:37.418 --> 00:01:39.432
식용유, 튀김이고요.

00:01:39.532 --> 00:01:46.304
진간장, 백설탕 식초는 초간장인데 거기에
또 잣을 다져서 올리라고 되어있습니다.

00:01:46.404 --> 00:01:51.689
이 키친타올은 보통 A4용지를
잘 다지기 위해서 주는 겁니다.

00:01:51.789 --> 00:01:57.803
그러면 이제 여러분,
채소튀김을 시작하겠습니다.

00:01:57.903 --> 00:02:01.683
그래서 먼저 깻잎을 튀기기 위해서,
싱싱하게 하기 위해서

00:02:01.710 --> 00:02:04.534
깻잎을 이렇게 찬물에 담가놔습니다.

00:02:04.707 --> 00:02:09.438
그리고 고구마는 링으로 썬다고 그랬거든요?
0.3cm.

00:02:09.538 --> 00:02:14.372
그런데 사실 고구마 크기를 똑같이
다 링으로 나갈지 아닐지는 모르겠어요.

00:02:14.472 --> 00:02:19.991
그렇지만 주어졌을 때 링으로 썬으면
여러분이 이 껍질을 사용할 경우에는

00:02:20.091 --> 00:02:22.177
좀 깔끔하게 씻어서 하시면 될 것 같아요.

00:02:22.277 --> 00:02:27.153
그런데 껍질을 제거하라고 했는데 사실
저도 보니까 이 고구마가 좀 약간,

00:02:27.253 --> 00:02:31.127
상태가 조금 안 좋을 수도 있어요, 여러분.

00:02:31.227 --> 00:02:34.921
시험장에서도 마찬가지로,
그래서 고구마 깨끗이 씻어서

00:02:35.021 --> 00:02:39.534
0.3cm로 하시오, 그랬어요.
0.3cm로.

00:02:39.634 --> 00:02:43.472
그래서 0.3cm 두께로.

00:02:53.313 --> 00:02:59.368
0.3cm로 썰어서 마찬가지로
애도 전분을 좀 하는데,

00:02:59.468 --> 00:03:06.953
튀길 거니까 오래 담가 놓지는 마세요.
넣었다가 바로 빼서 준비하시는데,

00:03:07.053 --> 00:03:13.941
빼 쬔으면 여러분이 깨끗한 면보에
물기를 제거해 놓으세요.

00:03:25.230 --> 00:03:31.652
물기 하나하나 다 이렇게
전체적으로 제거해주시고.

00:03:31.752 --> 00:03:35.622
그리고 또 여러분, 가스에
기름을 살짝 켜 놓으세요.

00:03:35.722 --> 00:03:40.079
너무 뜨겁지 않게 불 올려 놓으시고,
불 살짝 줄여 놓을게요.

00:03:40.179 --> 00:03:43.899
그리고 단호박은 이제
어떤 크기를 줄지는 모르겠지만

00:03:43.999 --> 00:03:47.913
보통 4, 5cm 정도 길이로
썰면 될 것 같아요.

00:03:48.013 --> 00:03:51.412
주어지는 길이에서 가운데만 쓰셔도 돼요.

00:03:51.512 --> 00:03:56.607
이렇게 잘라서 좀 단단하니까
손 조심하시고.

00:03:57.667 --> 00:04:03.085
양 끝은 정리하고요.
그리고 안에 있는 씨 붙었던 부분,

00:04:03.185 --> 00:04:07.898
씨 안에 있는 것도 씨가 있으면
살살 긁어내시면 될 것 같아요.

00:04:07.998 --> 00:04:10.557
이 부분.

00:04:14.710 --> 00:04:17.474
껍질 이렇게.

00:04:21.218 --> 00:04:26.714
단호박이 단단해서 여러분 하실 때,
손 조심하셔야 할 것 같아요.

00:04:26.814 --> 00:04:29.450
이 부분이.

00:04:56.150 --> 00:05:03.960
애도 마찬가지로 0.3cm으로
했어요, 0.3cm.

00:05:18.810 --> 00:05:25.779
또 튀겨지면 약간 두꺼워지니까 여러분이
너무 두껍게 썰지 않는 게 좋을 것 같아요.

00:05:25.879 --> 00:05:30.787
튀김 반죽을 입혀서 또 튀기는 거잖아요.

00:05:30.887 --> 00:05:37.265
제시한 양의 4분의 1인데, 양이 좀 많네요.
4분의 1 정도.

00:05:42.839 --> 00:05:48.855
이제 여러분이 튀기기 직전에
깻잎은 물기를 닦아주셔야 돼요.

00:05:48.955 --> 00:05:53.641
그래서 물을 다 빼셔서 한 장, 한 장.

00:06:11.948 --> 00:06:14.241
이렇게 준비가 됐습니다.

00:06:14.341 --> 00:06:17.906
그러면 튀김 반죽을 좀 만들게요.

00:06:18.006 --> 00:06:21.458
튀김 반죽은 달걀에.

00:06:23.685 --> 00:06:27.817
달걀 깨서 준비해주시고.

00:06:38.668 --> 00:06:44.686
원반죽을 만들거든요? 그런데 지금 달걀양은
다 사용하지 않아도 될 것 같아요.

00:06:44.786 --> 00:06:47.512
달걀 사용해서.

00:06:48.754 --> 00:06:50.721
해주시고.

00:06:50.821 --> 00:06:57.141
그리고 주어진 밀가루도 넣어주시고요.

00:07:05.027 --> 00:07:08.542
물을 좀 넣을게요, 물.

00:07:15.067 --> 00:07:23.307
원래 튀김이 바삭 거리려면 얼음물이겠지만
시험장에는 그런 얼음물이 없으니까.

00:07:47.993 --> 00:07:52.561
풀어주시면서 조금 농도를 좀 맞춰볼게요.

00:07:52.661 --> 00:07:58.530
제가 물은 한 50mL,
80mL 정도 넣은 것 같아요.

00:08:12.018 --> 00:08:15.174
한번 농도 볼게요.

00:08:15.274 --> 00:08:22.294
약간 너무 되직한 반죽은 아니고
조금은 이렇게 들 정도로 해줘야지,

00:08:22.394 --> 00:08:27.563
나중에 너무 반죽이 되면,
나중에 뭘 튀겼는지 잘 모를 수도 있어요.

00:08:27.663 --> 00:08:31.539
튀김 반죽에 뒤집어써서,
이런 상태가 됐습니다.

00:08:31.639 --> 00:08:36.274
그러면 이제 다시 한 번
재료에 넣어줄 건데,

00:08:36.374 --> 00:08:43.131
여러분이 여기에 밀가루를 한번 더
묻혀 줘야 돼요, 밀가루를.

00:08:49.589 --> 00:08:53.630
이렇게 해서 고구마 한번 묻혀볼게요.

00:08:53.730 --> 00:08:58.590
이렇게 고구마도 묻혀줘서 살살 털어주고.

00:08:58.690 --> 00:09:01.325
다시.

00:09:12.572 --> 00:09:15.733
해주고 기름 온도 한번 확인해 볼게요.

00:09:15.833 --> 00:09:23.054
한 150도 정도? 150도 정도는
여러분이 반죽을 한번 이렇게 떼서 넣었다가

00:09:23.154 --> 00:09:27.623
이 반죽이 땅 짚고 바로 올라오면,
바닥을 짚고 올라오면 150도예요.

00:09:27.723 --> 00:09:30.092
중간까지 가서 떠오르면 160도예요.

00:09:30.192 --> 00:09:35.057
그래서 이 야채튀김은 한 번만
튀기기 때문에 처음에 들어갈 때는

00:09:35.157 --> 00:09:39.625
한 150도 정도에서
튀겨주는 게 좋습니다.

00:09:39.725 --> 00:09:42.918
그래서 지금 단단한 것부터
제가 집어넣을게요.

00:09:43.018 --> 00:09:45.855
이렇게 해서.

00:10:19.516 --> 00:10:23.102
호박도.

00:10:28.186 --> 00:10:33.430
밀가루는 묻혀놓고 겉에
밀가루는 좀 털어주세요.

00:11:11.398 --> 00:11:17.258
온도가 계속 다운되니까
온도 서서히 좀 올릴게요.

00:11:22.574 --> 00:11:27.301
안에 있는 수분이 빠지게끔.

00:12:03.665 --> 00:12:06.868
이렇게 해주고요.

00:12:23.615 --> 00:12:30.958
지금 안에 너무 많이 들어가 있어서
먼저 단호박하고,

00:12:31.058 --> 00:12:35.425
고구마 꺼내 놓고 깻잎 들어갈게요.

00:12:35.525 --> 00:12:41.557
이제 단단하게 튀겨졌거든요, 여러분.
꺼낼게요.

00:12:41.657 --> 00:12:45.533
꺼내놓고 이제 온도를 좀 더 낮출게요.

00:12:45.633 --> 00:12:48.882
이제 깻잎 들어갈 거거든요.
깻잎 들어갈 거니까,

00:12:48.982 --> 00:12:54.179
깻잎이 안에 있는 수분이 빠져나오게끔
하려면 낮은 온도부터 들어가는 게 돼요.

00:12:54.279 --> 00:12:58.676
너무 높은 온도에 들어가면 나중에

깻잎 해 놓고 튀겨 놓으면

00:12:58.776 --> 00:13:04.936
누글누글하거든요. 그래서 지금 애도
살짝 밀가루 한번 묻혀 주고요.

00:13:07.913 --> 00:13:12.957
튀기기 직전에 밀가루를 묻히는 게 좋아요.

00:13:17.826 --> 00:13:24.531
묻혀서 곁에 묻은 거는 털어내 주시고.

00:13:46.955 --> 00:13:51.199
너무 튀김 반죽이 무겁지 않게.

00:14:01.134 --> 00:14:06.323
세 장이 들어가기는 좀 무리네요, 통에.

00:15:50.511 --> 00:15:56.266
이렇게 해서 기름이 빠지게
키친타올에 올려놔 주시고요.

00:15:56.366 --> 00:15:59.431
이제 채소튀김이
다 끝났으니까 초간장입니다.

00:15:59.531 --> 00:16:03.028
간장을 여러분이 거기에 보면
10mL라고 되어있는데

00:16:03.128 --> 00:16:06.001
꼭 10mL를 주는 거 아니에요.
그냥 여러분이 적당하게,

00:16:06.101 --> 00:16:10.249
이렇게 한 큰 술 할 수도 있고
3분의 2큰 술 할 수도 있겠죠.

00:16:10.349 --> 00:16:13.711
간장 하나에 이제 설탕.

00:16:13.811 --> 00:16:20.050
설탕은 2분의 1 큰 술인데,
간장의 보통 한 작은 술 정도 이렇게.

00:16:20.150 --> 00:16:24.049
한 큰 술 넣었다 그러면 2분의 1 큰 술 정도
이렇게 넣어주시고요.

00:16:24.149 --> 00:16:27.596
또 식초는 거의 간장하고
비슷하게 넣어주세요.

00:16:27.696 --> 00:16:32.438
간장 한 큰 술 들어갔으면
식초도 한 큰 술 정도.

00:16:32.538 --> 00:16:34.980
잘 섞어주세요, 골고루.

00:16:35.080 --> 00:16:39.884
자기가 제시하는 이런 그릇에 잘 섞어서.

00:16:41.318 --> 00:16:44.094
이렇게 해 주시고.

00:16:44.898 --> 00:16:50.032
여기에 잣가루, 잣가루 제시하라고 했는데.

00:16:50.132 --> 00:16:54.544
제가 매번 수업할 때마다 했지만
꼭 이면지 종이 안 쓰시고

00:16:54.644 --> 00:16:59.011
여러분 키친타올 사용하셔서
다지셔도 괜찮습니다.

00:17:10.037 --> 00:17:15.049
보슬보슬하게, 만약에 잣이
키친타올에 딱 달라붙었다 그러면

00:17:15.149 --> 00:17:23.156
조금 더 다른 데에 약간 말라 있는 쪽에
다시 한 번 이렇게 다져주세요.

00:17:26.024 --> 00:17:30.858
잣이 두 알뿐이 안 돼서 적네요, 양이.

00:17:30.958 --> 00:17:38.063
이렇게 해서 올려주시면 됩니다.

00:17:44.260 --> 00:17:57.588
완성 접시에 올려주세요.