

27_소고기전골

WEBVTT

00:00:36.813 --> 00:00:39.874
안녕하세요.
이번 시간에는 우리가

00:00:39.938 --> 00:00:45.015
고정 49가지 있던 메뉴에서
2가지가 늘어났어요.

00:00:45.075 --> 00:00:49.382
2가지가 뭐냐면
소고기전골하고 두부전골입니다.

00:00:49.479 --> 00:00:53.267
그래서 제 책에 보통
시험장처럼 2가지 메뉴를 놓고

00:00:53.315 --> 00:00:55.785
볼 하나에다가
동시에 찍는 건데.

00:00:55.845 --> 00:00:59.251
오늘은 소고기전골하고
두부전골을 2가지

00:00:59.302 --> 00:01:03.311
동시에 놓고 찍을 수 없어서
1가지만 찍겠습니다.

00:01:03.369 --> 00:01:05.609
여러분 시험장에 가면
아시겠지만

00:01:05.659 --> 00:01:07.631
처음 하시는 분들은
모를 거고

00:01:07.690 --> 00:01:10.122
한 번 가보신 분들은 아시겠지만

00:01:10.208 --> 00:01:12.131
오늘 요구사항과
유의사항이 있어요.

00:01:12.202 --> 00:01:14.540
여러분 오늘 소고기전골도

00:01:14.616 --> 00:01:18.100
유의사항과 요구사항에 맞춰서
하셔야 하고요.

00:01:18.168 --> 00:01:21.065
재료에 대한 거는
이렇게 뒷장에 보면

00:01:21.130 --> 00:01:22.521
재료에 대한 게 있어요.

00:01:22.555 --> 00:01:26.379
그래서 2가지 메뉴가 나오면
2가지를 걸어놓고

00:01:26.445 --> 00:01:29.783
본인이 직접 봐 가면서
하실 수 있습니다.

00:01:29.844 --> 00:01:34.003

27_소고기전골

그래서 오늘 이번에 처음으로
시행되는 거기 때문에

00:01:34.072 --> 00:01:39.337
제가 한번 요구사항을 보면
오늘 소고기전골이기 때문에

00:01:39.390 --> 00:01:42.997
소고기 주는 사태 부위하고
살코기가 있어요.

00:01:43.051 --> 00:01:46.292
그래서 살코기는 채쳐서
전골냄비에 돌려놓고

00:01:46.361 --> 00:01:50.248
사태부위는 육수를 내시면 돼요.
육수를 내시는 거고.

00:01:50.320 --> 00:01:53.991
그 다음에 모든 cm는
이렇게 써 있어요.

00:01:54.057 --> 00:01:57.146
길이는 5cm,
폭은 0.5, 0.5cm로 하시오.

00:01:57.197 --> 00:01:57.829
그랬거든요.

00:01:57.829 --> 00:02:03.108
그런 요구사항과 유의사항을
여러분 봐가면서 보시고

00:02:03.170 --> 00:02:05.212
저는 지금 시작을 하겠습니다.

00:02:05.279 --> 00:02:07.343
먼저 여러분이 시험장에 가면

00:02:07.399 --> 00:02:10.570
2가지 메뉴가 나올 때
한 접시에 재료가

00:02:10.631 --> 00:02:12.125
2가지가 다 나오거든요.

00:02:12.174 --> 00:02:15.721
그러면 여러분이 접시에다가
재료를 보면서

00:02:15.786 --> 00:02:17.171
분류하시면 될 것 같아요.

00:02:17.264 --> 00:02:21.001
그런데 오늘 전골에 있는 재료가
좀 많아요.

00:02:21.095 --> 00:02:25.612
그래서 여기에 보면
숙주도 있고 당연히 소고기, 무,

00:02:25.660 --> 00:02:28.574
당근, 표고는
지금 불린 표고를 주고요.

00:02:28.662 --> 00:02:30.135
양파, 달걀.

27_소고기전골

00:02:30.215 --> 00:02:34.558
오늘 달걀하고 잣은
마지막에 올려낼 겁니다.

00:02:34.657 --> 00:02:37.078
그래서 잣을 찢지 않게.

00:02:37.123 --> 00:02:39.332
시험장에서 이렇게 친절하게

00:02:39.370 --> 00:02:41.108
키친타올에다 올려주는 게
아니고요.

00:02:41.200 --> 00:02:42.979
저는 젓을까봐 이렇게 냅어요.

00:02:43.047 --> 00:02:48.392
그래서 이 잣하고
달걀 깨지지 않게 보시고요.

00:02:48.451 --> 00:02:51.847
파, 마늘, 파하고 마늘.
이렇게 쪽파가 있습니다.

00:02:51.954 --> 00:02:56.604
그러면 여러분이 전골을 할 때
처음에 요리 시작 하면

00:02:56.679 --> 00:03:00.006
제일 먼저 할 게
육수를 먼저 끓이겠습니다.

00:03:00.077 --> 00:03:04.709
그래서 냄비에다가
오늘 사태 부위를 갖고 육수를.

00:03:05.613 --> 00:03:11.217
먼저 물을 올려놓으세요.
물은 한 3컵 정도 넣겠습니다.

00:03:23.036 --> 00:03:26.611
그리고 불 좀 켜 거고요.

00:03:28.704 --> 00:03:33.303
켜주고 바로 사태하고
살코기 부분이 어떤 부위인가

00:03:33.380 --> 00:03:36.446
잘 모르겠다고 하면
작은 거 사용하시면 돼요.

00:03:36.506 --> 00:03:39.190
그래서 우리가
육수로 사용하는 거는

00:03:39.251 --> 00:03:41.181
모든 고기를 찬물부터 해요.

00:03:41.254 --> 00:03:44.177
끓는 물에 들어가면
육즙이 빠져나오지 않게

00:03:44.238 --> 00:03:48.842
고기만 먹을 때는 끓는 물이지만
처음부터 넣어주시고.

27_소고기전골

00:03:48.886 --> 00:03:54.412
파 같은 경우도 이제 양념에서
고기에 들어갈 거니까

00:03:54.506 --> 00:03:56.351
파 좀 잘라주시고요.

00:03:56.428 --> 00:04:00.719
마늘 이렇게 잘라서 이것을
같이 끓이셔도 상관없습니다.

00:04:00.787 --> 00:04:04.307
그래서 이렇게 뚜껑 덮어서
해 주시고

00:04:04.404 --> 00:04:07.229
다시 여러분이 고기 같은 거는

00:04:07.306 --> 00:04:09.392
다른 재료에
핏물에 묻지 않게끔

00:04:09.454 --> 00:04:11.925
본인이 가져간 키친타올에다가

00:04:12.021 --> 00:04:15.237
핏불이 자연스럽게,
이렇게 해 주시고.

00:04:15.305 --> 00:04:18.271
봐서 여러분이 먼저
재료를 씻어야 합니다.

00:04:18.333 --> 00:04:22.754
저는 이렇게 깨끗하게 씻어서
이렇게 준비를 했거든요.

00:04:22.836 --> 00:04:25.523
표고도 본인이 봐서

00:04:25.586 --> 00:04:28.671
이렇게 잘 안 불려졌으면
이따가 물 좀 끓여서

00:04:28.741 --> 00:04:31.451
다시 불리셔도 괜찮습니다.

00:04:31.550 --> 00:04:34.174
당근, 이렇게 해 주시고.

00:04:34.260 --> 00:04:38.663
육수가 다 나오면
바로 뭐를 할 거냐면

00:04:38.762 --> 00:04:40.984
숙주를 삶을 거예요.

00:04:41.074 --> 00:04:43.398
삶아서 오늘
양념하라고 했거든요.

00:04:43.484 --> 00:04:47.374
숙주는 기본적으로
꼬리, 머리 떼는 걸

00:04:47.477 --> 00:04:51.392
보통 거두절미라고 해요.
거두절미라는 말을 쓰기도 하고

27_소고기전골

00:04:51.506 --> 00:04:55.850
아니면 그냥 머리, 꼬리 떼서
이렇게 준비하시면서

00:04:55.920 --> 00:05:00.263
그러는 동안에
고기가 어느 정도 익을 겁니다.

00:05:03.523 --> 00:05:05.367
지금 이 부분을 제가

00:05:05.394 --> 00:05:08.162
이렇게 다듬어 놓은 거를
저는 쓸 겁니다.

00:05:08.217 --> 00:05:10.866
다듬어 놓은 거를 사용할 거고요.

00:05:10.940 --> 00:05:16.361
지금 불을 쓰기 때문에
여러분이 파, 마늘을 다지시는데.

00:05:16.426 --> 00:05:19.187
좀 곱게 다지셔서.

00:05:30.051 --> 00:05:32.070
제가 다지는 모습만 보여주고

00:05:32.149 --> 00:05:34.265
저는 이미 좀 다져놨어요.

00:05:34.346 --> 00:05:37.004
여러분은 이게 과정이니까
이렇게 한다는 것만

00:05:37.075 --> 00:05:38.318
보여주시면 되고요.

00:05:38.394 --> 00:05:41.194
또 마늘 다지셔서 준비해 놓고.

00:05:41.259 --> 00:05:43.802
그 다음에 지금도
계속 불을 사용해야 하니까

00:05:43.908 --> 00:05:45.801
또 시간 안에
원가를 할 수 있게끔

00:05:45.870 --> 00:05:49.696
제가 고기를 먼저 채를 쳐볼게요.

00:05:52.092 --> 00:05:54.432
고기는 보통 5cm라고 했잖아요.

00:05:54.459 --> 00:05:56.918
그런데 5cm는 보통
시험장에서

00:05:57.033 --> 00:05:59.183
한 5cm 정도 제시해 줘요.

00:05:59.265 --> 00:06:01.473
그 대신에 여러분이
채를 써는 거는

00:06:01.553 --> 00:06:05.413

27_소고기전골

결대로 채를 치시면 됩니다,
결대로.

00:06:13.719 --> 00:06:15.394
겉에 있는 기름 부위는

00:06:15.460 --> 00:06:18.247
제거해 주시고
안에 있는 기름 부위는

00:06:18.320 --> 00:06:19.518
어쩔 수 없어요.

00:06:19.588 --> 00:06:21.633
그 안에 있는 기름을
제거하다 보면

00:06:21.706 --> 00:06:27.537
고기의 결이, 채가 길이가
잘 나오지 않기 때문에.

00:06:34.698 --> 00:06:37.302
두께는 0.5, 0.5cm인데.

00:06:37.406 --> 00:06:42.020
고기는 익으면서 수축되면
약간 두꺼워 보이거든요.

00:06:42.084 --> 00:06:44.046
그래서 여러분이 썰으실 때는

00:06:44.149 --> 00:06:50.576
한 0.3cm 정도로 가늘게
채를 친다고 생각하시면 돼요.

00:07:19.784 --> 00:07:22.290
이렇게 준비해 주시고.

00:07:22.353 --> 00:07:26.026
그 다음에 표고,
불린 표고거든요.

00:07:26.121 --> 00:07:28.669
지금은 기둥이 제거가 됐는데.

00:07:28.726 --> 00:07:31.997
간혹 제거된 있고
제거가 안 된 것도 있어요.

00:07:32.069 --> 00:07:34.219
그러면 여러분이 기둥을 이렇게.

00:07:34.291 --> 00:07:39.814
이렇게 자르면 손 다치니까
뒤로 해 주시고, 손질.

00:07:44.955 --> 00:07:47.434
물기 좀 살짝 눌러주고요.

00:07:47.510 --> 00:07:50.848
이렇게 하다가
지금 고기가 다 됐어요.

00:07:50.935 --> 00:07:54.521
그러면 여러분이
불 살짝만 올려놓고

00:07:54.586 --> 00:07:58.018

27_소고기전골

바로 내려놓고

이제 이거를 어떻게 할 거냐면

00:07:58.089 --> 00:08:01.814
깨끗하게 하기 위해서 거를게요.

00:08:12.528 --> 00:08:14.889
고기 이렇게 익은 거.

00:08:26.988 --> 00:08:30.453
이거는 육수로 사용할 겁니다.

00:08:30.548 --> 00:08:35.373
그리고 바로 여러분이 숙주,
다듬은 거.

00:08:35.445 --> 00:08:43.160
냄비가 있으면 하고 아니면
씻어서 여러분이 물 넣어서.

00:08:48.003 --> 00:08:50.808
소금 약간 넣을게요.

00:08:51.915 --> 00:08:56.366
그래서 삶아줄게요.
그리고 표고 채.

00:08:57.881 --> 00:08:59.219
전골에 들어가는 거니까

00:08:59.307 --> 00:09:03.334
여러분이 표고를
얇게 저미지 않아도 괜찮아요.

00:09:03.417 --> 00:09:06.626
그냥 자연스럽게 이렇게.

00:09:10.963 --> 00:09:13.206
두께가 0.5cm거든요, 폭이.

00:09:13.269 --> 00:09:18.333
그래서 약간 이렇게 해서,
준비가 됐어요.

00:09:19.311 --> 00:09:22.874
그리고 여기 무요.
무도 그냥 준 거

00:09:22.966 --> 00:09:25.732
여러분이 가장자리 정리하셔서

00:09:25.732 --> 00:09:30.059
애도 0.5cm 정도예요.
0.5cm.

00:09:34.011 --> 00:09:38.005
약간 좀 도톰한 크기죠.
도톰한 크기로.

00:09:47.166 --> 00:09:50.301
양이 적으니까 이렇게 겹쳐놓고
썰으셔도 괜찮아요.

00:09:50.381 --> 00:09:54.855
이렇게 겹쳐놓고 0.5cm 정도.

00:10:10.583 --> 00:10:13.342
한곳으로 이렇게 모아주시고요.

27_소고기전골

00:10:13.412 --> 00:10:19.281
양파, 양파도 거의 길이가
다 5cm니까

00:10:19.346 --> 00:10:27.268
양 끝을 좀 맞출게요.
양 끝 맞춰줘서.

00:10:27.442 --> 00:10:31.860
밑하고 위하고
약간 두께가 다르니까

00:10:31.933 --> 00:10:34.721
이렇게 0.5cm 정도.

00:10:46.528 --> 00:10:51.928
그리고 이 부분도 마찬가지로.
속에 거.

00:11:07.905 --> 00:11:09.615
살파도 5cm입니다.

00:11:09.696 --> 00:11:14.285
살파 이렇게 해서
맞춰서 5cm 정도.
*

00:11:21.374 --> 00:11:23.702
가지런히.
*

00:11:26.228 --> 00:11:30.835
이렇게 담아놨다가
전골냄비에다가 돌려담을 겁니다.

00:11:32.811 --> 00:11:38.824
당근.
껍질 부분.

00:11:43.766 --> 00:11:47.462
다시 애도 0.5cm 정도.
*

00:11:57.797 --> 00:12:03.652
애도 단단하니까 이렇게.
*

00:12:24.052 --> 00:12:31.027
가지런하게 이렇게 놓겠습니다.
이거는 사용하지 않고요.

00:12:31.125 --> 00:12:41.354
그리고 숙주 삶아졌거든요.
그래서 찬물에 한 번 행궈주세요.

00:12:54.435 --> 00:12:58.548
재료가 다 이렇게 준비가 됐으면
양념을 할 거예요.

00:12:58.608 --> 00:13:01.303
양념 하는데
소고기 양념, 표고 양념.

00:13:01.374 --> 00:13:02.914
숙주에도 소금, 참기름.

00:13:02.986 --> 00:13:07.551

27_소고기전골

이렇게 양념한 다음에
완성 전골냄비에다가 돌려담고

00:13:07.624 --> 00:13:10.506
다시 한 번 다 익혀서
내겠습니다.

00:13:10.597 --> 00:13:12.773
지금 이제 이렇게
아까 고기 썰어놓고

00:13:12.832 --> 00:13:14.222
표고 썰어놓은 거거든요.

00:13:14.280 --> 00:13:17.347
여러분 기본양념,
2가지 놓고 같이 하세요.

00:13:17.432 --> 00:13:23.279
그래서 실양이 70g 줘어도
나가다 보면 50g될 건데.

00:13:23.337 --> 00:13:26.714
보통 한 작은 술 정도.
그런데 너무 많이 넣으면

00:13:26.777 --> 00:13:29.199
전골색깔이 까맣게
나올 것 같으니까.

00:13:29.276 --> 00:13:32.462
간은 이따 소금간 하겠지만
적당히.

00:13:32.543 --> 00:13:36.143
보통 우리가 고기 100g에
한 큰 술이거든요.

00:13:36.218 --> 00:13:37.869
그런데 이게 100g이 안 되니까

00:13:37.965 --> 00:13:40.946
한 작은 술 정도
그렇게 넣어주시면 될 것 같고요.

00:13:41.034 --> 00:13:43.636
표고에도 살짝만 간할게요.

00:13:43.720 --> 00:13:46.990
넣어주고.
그 다음에 설탕 넣어줄 거고요.

00:13:47.017 --> 00:13:49.118
설탕 넣어주고.

00:13:49.227 --> 00:13:54.544
고기에 이제 마늘 다진 거,
파 다진 거 넣어주고.

00:13:54.825 --> 00:13:59.125
후추가루, 깨소금도
조금 넣을게요.

00:13:59.450 --> 00:14:03.419
그리고 이건 참기름입니다.
고기의 기본 간장, 설탕,

00:14:03.511 --> 00:14:05.865

27_소고기전골

다진 파, 마늘, 후추, 깨소금,
참기름 넣었고요.

00:14:05.959 --> 00:14:09.558
표고에는 간장하고 설탕하고

00:14:09.624 --> 00:14:13.749
참기름만 이렇게 살짝
무쳐놓을게요.

00:14:17.991 --> 00:14:21.684
그래서 조물조물
이렇게 양념이 됐습니다.

00:14:21.776 --> 00:14:25.518
그 다음에 아까 숙주에도
간을 조금 하라고 했거든요.

00:14:25.591 --> 00:14:31.764
숙주는 깨끗하니까 소금으로.
소금, 참기름.

00:14:37.863 --> 00:14:40.153
재료 준비가 다 끝났어요.

00:14:40.176 --> 00:14:44.665
그런데 시험장마다 전골냄비를
어떤 걸 제시할지는 모르겠어요.

00:14:44.742 --> 00:14:48.179
아직 냄비가 한번도 시험에
안 나왔기 때문에

00:14:48.240 --> 00:14:49.656
내년부터 시행이니까

00:14:49.724 --> 00:14:52.849
여러분이 보면
냄비 나와 있을 거예요.

00:14:52.905 --> 00:14:55.854
그 냄비에다가
예쁘게 돌려담는데

00:14:55.908 --> 00:14:57.263
같은 색깔로 이렇게

00:14:57.338 --> 00:14:59.257
서로 마주보게 담아주는 게
훨씬 예뻐요.

00:14:59.317 --> 00:15:00.986
그리고 여러분 요구사항에 보면

00:15:01.071 --> 00:15:03.155
고기는 가운데다 놓으라고
그랬거든요.

00:15:03.217 --> 00:15:06.490
나머지 채소를
먼저 다 돌려담고요.

00:15:06.538 --> 00:15:07.930
일정한 틀은 없어요.

00:15:08.006 --> 00:15:09.385
색 맞춰 놓으시면 돼요.

27_소고기전골

00:15:09.454 --> 00:15:14.165
색깔을 맞춰서
양쪽으로 2개씩 마주보게.

00:15:20.037 --> 00:15:22.943
무도 이렇게.
*

00:15:31.392 --> 00:15:33.032
다시.
*

00:15:43.708 --> 00:15:46.642
파란색을 좀
하얀 거 옆에다가 놔주고.

00:15:46.642 --> 00:15:48.278
쪽파.
*

00:15:58.224 --> 00:16:01.657
숙주.
숙주는 또 한번 끓이기 때문에

00:16:01.766 --> 00:16:03.835
아까 데칠 때 살짝만 데치세요.

00:16:03.920 --> 00:16:07.614
그렇지 않으면
나중에 푹 물러버리거든요.

00:16:13.493 --> 00:16:19.236
아까 썰어놓은 표고도 이렇게
옆에다가 가지런히 놔주시고요.

00:16:22.857 --> 00:16:25.330
그리고 아까 양파.

00:16:33.882 --> 00:16:37.537
그래서 조금 가장자리는 이렇게
좀 맞춰주시고요.

00:16:37.609 --> 00:16:40.220
끓으면 흐트러지기도 해요, 사실은.

00:16:40.286 --> 00:16:43.537
그런데 과정,
이렇게 준비가.

00:16:44.653 --> 00:16:48.870
혹시 여러분이 재료가
무 같은 게 남으면

00:16:48.934 --> 00:16:50.952
여기 고기가 양이 적을 때는

00:16:51.024 --> 00:16:54.534
밑에다가 무를 살짝
깔아줘도 괜찮아요.

00:16:54.625 --> 00:16:58.971
무 이렇게 해 주고.
남아있는 재료를

00:17:00.167 --> 00:17:03.184
고기 양이 적어서
이 재료보다 밑으로 가면

27_소고기전골

00:17:03.271 --> 00:17:07.021
안 예쁘거든요.
그래서 고기 이렇게.

00:17:07.140 --> 00:17:10.413
무나 남아있는 재료
이렇게 준비해 주시고.

00:17:10.514 --> 00:17:13.985
아까 여러분 유의사항에 보면

00:17:14.072 --> 00:17:16.561
소고기를 가운데 이렇게
담아내라고 그랬어요.

00:17:16.674 --> 00:17:19.341
가운데다가.

*

00:17:28.359 --> 00:17:31.493
그래서 이렇게
돌려담은 모습입니다.

00:17:31.531 --> 00:17:36.661
그래서 그냥 일정한 저기는 없고
여러분이 색을 잘 조화를 맞춰서

00:17:36.720 --> 00:17:41.142
마주보게 이렇게
준비가 됐습니다.

00:17:41.367 --> 00:17:46.498
그리고 불에다가 올려서
끓이시면 끝납니다.

00:17:46.563 --> 00:17:48.186
그래서 이렇게 불에 올려놓고

00:17:48.252 --> 00:17:51.780
여러분이 육수
만들어 놓은 거 있거든요.

00:17:51.807 --> 00:17:53.776
한 1컵 정도인데.

00:17:53.858 --> 00:17:58.076
혹시 전골냄비가 지금
애가 20cm거든요.

00:17:58.126 --> 00:17:59.694
20cm 정도일 때는

00:17:59.761 --> 00:18:04.376
1컵하고 1컵 반 정도.
이렇게 한번 맞춰보세요.

00:18:04.442 --> 00:18:06.991
맞춰봐서 1컵 반이
들어갈 수도 있고

00:18:07.033 --> 00:18:08.157
1컵이 들어갈 수도 있고

00:18:08.184 --> 00:18:10.282
2컵이 들어갈 수도 있어요,
전골 냄비에 따라서.

00:18:10.309 --> 00:18:11.966

27_소고기전골

그런데 저희 주는 양이 있어서

00:18:11.993 --> 00:18:14.306
그렇게 전골냄비를 큰 걸
주지는 않을 거예요.

00:18:14.402 --> 00:18:17.356
보통 20cm 정도 됐을 때.

00:18:17.455 --> 00:18:20.718
여러분 이 전골은
오래 끓이는 게 아니기 때문에

00:18:20.784 --> 00:18:26.252
전골이 올라오지 않게.
국물을 부어줄 때

00:18:26.285 --> 00:18:30.686
여러분이 한 8부 정도.
8부 정도 부을 거니까

00:18:30.722 --> 00:18:35.082
제가 1컵 반 정도에다가
간장으로 색을 내볼 거예요.

00:18:35.176 --> 00:18:36.489
간장색깔 내주고

00:18:36.582 --> 00:18:40.476
대부분 전골은 거의 다
국물있는 거는 간을 보기 때문에

00:18:40.545 --> 00:18:43.755
여러분이 소금,
소금을 자기가 얼마큼 넣을 건지

00:18:43.815 --> 00:18:47.482
이렇게 잘 하셔서
이따가 여러분이 직접적으로

00:18:47.553 --> 00:18:48.889
간을 볼 수는 없잖아요.

00:18:48.951 --> 00:18:52.218
그래서 약간 싱거운 상태,
삼삼한 그런 농도로

00:18:52.284 --> 00:18:53.691
해 주셔야 하니까.

00:18:53.757 --> 00:18:58.124
제가 1컵 정도만 이렇게 해서
부어볼게요.

00:19:02.243 --> 00:19:05.456
1컵 이상 부으면 안 될 것 같아요.
한 1컵 정도.

00:19:05.528 --> 00:19:07.638
지금 여기 20cm에서

00:19:07.720 --> 00:19:10.173
약간 1컵이 한 50cc 정도
남아있어요.

00:19:10.192 --> 00:19:11.855
그래서 제가 이걸 남겨놓고

00:19:11.942 --> 00:19:16.074
애를 두껍을 덮어서
이렇게 해서 익힐 겁니다.

00:19:16.170 --> 00:19:17.630
그래서 여러분이 당근이

00:19:17.697 --> 00:19:21.452
좀 단단하기 때문에
당근하고 무가 어느 정도 익으면

00:19:21.539 --> 00:19:24.408
그때 마지막에
달걀을 얹어낼 건데.

00:19:24.490 --> 00:19:26.780
달걀은 반숙상태라고 그랬어요.

00:19:26.863 --> 00:19:29.720
그래서 또 준비를 하면서

00:19:29.802 --> 00:19:32.450
달걀 흰자, 노른자를
분리를 할게요.

00:19:32.528 --> 00:19:36.252
노른자만 얹어내셔도 돼요.
노른자만.

00:19:39.195 --> 00:19:42.609
그래서 이렇게 준비해 주시고.

00:19:42.695 --> 00:19:46.242
그 다음에 이제 저게 다 익으면
거의 익으면

00:19:46.346 --> 00:19:50.514
달걀, 요구사항에
반숙상태로 하시오.

00:19:50.604 --> 00:19:52.399
그랬으니까 완전히 익히지 않고.

00:19:52.517 --> 00:19:54.410
또 이렇게 잣도 보면

00:19:54.506 --> 00:19:58.775
이렇게 까말게 붙은
고깔 부분이 있어요, 까말게.

00:19:58.860 --> 00:20:02.566
그 고깔 부분도
꼭 제거해 주셔야 돼요.

00:20:07.451 --> 00:20:10.542
그래서 고깔도 이렇게 손질,
떼어놓겠습니다.

00:20:10.569 --> 00:20:13.389
없는 것도 있어요.
까만 거 없는 것도 있으니까

00:20:13.465 --> 00:20:16.413
있는 거는 꼭 이렇게 다
제거해 주시고.

00:20:16.489 --> 00:20:20.872
불조절 잘 해 가면서.

그리고 애가 끓기 시작하면

00:20:20.899 --> 00:20:23.775
가끔 고기 같은 게
들어갈 거니까

00:20:23.857 --> 00:20:27.700
불순물이 올라올 거예요.
그 불순물도 걸어주시면서

00:20:27.808 --> 00:20:29.360
끓이시면 되겠습니다.

00:20:29.436 --> 00:20:31.914
지금 어느 정도 다 끓었거든요.

00:20:31.976 --> 00:20:34.843
이제 여러분이 이렇게
불순물 같은 거

00:20:34.881 --> 00:20:38.628
올라온 거 있으면, 살짝.
지저분하지 않으면

00:20:38.712 --> 00:20:41.292
그냥 하셔도 되고요.
이렇게 해 주시고.

00:20:41.319 --> 00:20:42.365
익었어요.

00:20:42.392 --> 00:20:46.659
그래서 달걀 들어가겠습니다.
달걀 가운데다가.

00:20:46.751 --> 00:20:49.827
반숙상태가 되게 하시오.
그랬어요.

00:20:49.917 --> 00:20:53.663
뚜껑 덮어서 잠깐 익힐게요.

00:20:53.765 --> 00:20:56.653
그리고 마무리 단계로
이제 여러분이 다 익으면

00:20:56.730 --> 00:20:57.985
반숙상태가 되면

00:20:58.074 --> 00:21:01.455
젓은 그때 고명으로 올려서
마무리 하겠습니다.

00:21:02.360 --> 00:21:07.128
다 익었습니다.
그래서 한번 내려볼게요.

00:21:15.297 --> 00:21:18.650
여기에다가 젓을.

00:21:40.619 --> 00:21:42.178
여러분 시험장에 갈 때는

00:21:42.233 --> 00:21:46.303
이런 게 뜨거우니까
도마에다가 올려가지고 2가지를.

00:21:46.364 --> 00:21:47.978

27_소고기전골

저는 오늘 전골 하나만 했거든요.

00:21:48.050 --> 00:21:51.386
그런데 항상 2가지가 나오니까
왔다갔다 안 돼요.

00:21:51.456 --> 00:21:54.728
하나 갖고 가서
또 하나 가지러 간다고 하면

00:21:54.755 --> 00:21:55.832
못하게 하거든요.

00:21:55.905 --> 00:21:58.355
그래서 하나 완성한 거
다른 거하고 이렇게 놓고.

00:21:58.426 --> 00:22:00.069
도마로 이렇게 가서

00:22:00.128 --> 00:22:02.947
2가지를 동시에
제출하셔야 합니다.

00:22:03.029 --> 00:22:07.342
제가 완성된 거
살짝 여러분 보여드릴게요.

00:22:07.751 --> 00:22:11.389
그래서 여러분이
재료에서 유의사항.

00:22:11.462 --> 00:22:14.572
아까 육수 깨끗이 걸러서 사용하고

00:22:14.638 --> 00:22:17.160
익히는 재료는
충분히 잘 익혀주고

00:22:17.246 --> 00:22:19.797
고기는 너무 완숙으로
익히지 마시고요.

00:22:19.890 --> 00:22:22.530
이렇게 해서 저는
소고기전골을 끝내겠습니다.