

냉잡채

동아맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



따뜻하게 막 만든 잡채, 정말 맛있죠?
 그런데 오늘은 뜨거운 잡채가 아닌 차가운 잡채-냉잡채입니다. 잡채라는 이름처럼 이것저것 넣고 싶은 재료들을 넣고 양념장 만들어서 비벼 먹는 잡채예요.
 양념장을 획 끼얹어서 전체적으로 잘 섞은 후 남남 맛있게 드시면 되어요. 당면 외에도 들어간 재료들이 넉넉해서 다른 재료들도 푸짐하게 드실 수 있는 메뉴가 될거예요. 냉잡채는 잡채 좋아하는 분들이라면 다 좋아할 만한 요리인데다가 아이들도 정말 잘 먹더라고요. 깔끔하게 맛있게 무쳐주세요.
 잡채는 참기름이 넉넉하게 들어가줘야 맛이 살더라고요. 잡채는 따뜻한 잡채나 냉잡채나 참기름이 진리!!
 자~ 그럼 만들어 볼까요?

Recipe

(2~3인분)
 (저울 및 밥솥가락 계량)

- ◆ 주재료: 당면(100g), 표고버섯(3장), 당근(4분의 1개), 양파(4분의 1개), 피망(4분의 1개), 단무지(3줄), 닭 가슴살 캔(작은 것 1캔 80g), 무순(약간)
- ◆ 소스재료: 설탕(1), 다진 마늘(0.5), 간장(3), 식초(1), 물엿(1), 참기름(1), 고추기름(0.5), 통깨(0.5) ◆ 양념 재료: 소금, 후춧가루(적당량), 참기름(1)



1. 당면을 미지근한 물에 20-30분 정도 불린다.



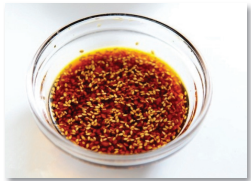
2. 표고버섯은 가늘게 채 썰고, 당근, 양파, 피망도 채 썰어서 준비한다. (어묵이나 맛살 등 집에 있는 재료들 충분히 활용해 보세요.)



3. 달군 팬에 기름을 두르고, 채썬 재료들을 넣고 1분 정도 볶다가 소금, 후춧가루를 넣고 1분 정도 더 재빨리 볶아 따로 담아 준비한다.



4. 단무지는 가늘게 썰고, 닭가슴살은 국물 없이 꺼내서 찢어 놓고, 무순도 씻어서 준비한다.



5. 소스재료인 설탕, 다진 마늘, 간장, 식초, 물엿, 참기름, 고추기름, 통깨를 넣고 고루 잘 섞어 함께 곁들일 양념장을 만든다.



6. 불린 당면은 팔팔 끓는 물에 넣고 휘휘 저어 1분 정도 삶아 꺼내서 찬물에 헹구어서 물기를 뺀다.



7. 물기를 뺀 당면에 참기름을 넣고 소금을 약간 넣어서 무치듯 양념한다.



8. 양념한 당면을 그릇에 담고, 닭가슴살과 단무지를 올리고, 그 위에 볶은 재료들을 올린 후 무순으로 장식하고, 양념장과 함께 곁들여 내면 끝.

타운미용실 **헤나염색** **부분가발**

정수리 머리가 빠져 고민하시는 분!

Special Sale (월~금)
 볼륨매직 \$100 UP
 염색+코팅+컷트 \$45 UP
 펌+컷트 \$45 UP
 남자컷트 \$12 UP 여자컷트 \$20 UP



원장 : 헤나 * 오시기 전에 예약해 주세요~
(714)901-6388
 7536 Katella Ave., Stanton, CA 90680

구이마을 대창구이, 곱창구이, 막창구이
 푸짐하고 맛있는 집으로 소문난
참숯불 구이 • BBQ 콤보 푸꾸미찜, 아구찜
 구이마을 별미 **꼼장어**
강력추천!!! 송아지곱창
 구이마을 추천 **황태구이** **런치스페셜**
 ☎ **714.484.9292**
 8535 Knott Ave., Buena Park, CA 90620
 Valley View, Knott, Crescent Beach, Market



MY BABY. MY STYLE.
gemgem

www.egemgem.com
 Follow us on Instagram & Facebook @egemgem and get 15% off coupon!

Tel: 949-529-0715
 e-mail: info@egemgem.com