

만두피새우튀김

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



한국에서 제 이웃에 살다 뉴저지로 이주한 아숨 언니는 지금도 매일 하루에 한 가지의 요리를 블로그에 올려요. 뉴저지에 가서는 언니의 요리 신공이 더욱 발전을 해서 진짜 기발한 요리들을 많이 올리더군요. 언니의 블로그를 보면서 관심이 있는 요리는 따라해 보곤 하는데 오늘 올리는 만두피새우튀김도 따라 만들어 본 요리랍니다.

보통 새우튀김을 할 때는 튀김옷을 만들어 입히는데요, 오늘 올리는 새우튀김은 튀김옷 대신 만두피를 사용한답니다. 튀김옷을 입히는 번거로운 과정이 없으니.....만들기 전부터 마음이 가뿐해집니다.

만두피가 좀 두껍죠? 그래도 바로 튀겨서 바삭할 때 먹으면 아주 맛이 좋아요. 새우는 되도록이면 큰 것을 사용하고, 만두피는 되도록이면 작은 것을 사용하면 더 맛있게 만들어 드실 수 있어요. 간단버전으로 만드는 새우튀김. 만들어 볼까요?

Recipe

(2인분)  
(저울 및 밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 노바시새우나 중하새우(10마리), 만두피(작은 것 10장), 튀김기름(1컵)
- ◆ 밀간재료: 소금, 후춧가루(적당량)



1. 새우는 튀길 때 기름이 마구 튀지 않도록 키친타올로 물기를 제거한 후 소금과 후춧가루를 솔솔 뿌려준다.



2. 만두피 위에 새우를 올리고, 한쪽을 덮고 나서 위쪽의 만두피를 살짝 접고, 다른쪽 만두피에 물을 묻히고 돌돌 말아준다.



3. 반복해서 말아주기(만두피는 작은 것을 사용해 주세요. 큰 것은 바삭함도 덜하고 밀가루 맛이 강하더라고요.)



4. 잘 달군 튀김 기름에 중약불로 고정 한 후, 만두피새우를 넣고 골고루 굴러가면서 속까지 충분히 익도록 노릇하게 튀겨주면 끝.



5. 튀겨진 만두피새우튀김은 한김 식으면 바로 원하는 소스에 찍어서 먹어도 좋고, 그냥 먹어도 바삭하고 고소하답니다.



6. 접시에 예쁘게 담아 주면 바삭하고 고소한 만두피새우튀김 완성

알고계셨나요?

◆ 사람의 소화작용을 돕는 식이섬유 연구 결과, 음식 28가지 가운데 고구마의 식이섬유가 우리 몸의 콜레스테롤을 가장 효과적으로 제거한다고 밝혀졌다. 또, 고구마의 붉은 껍질은 폐암에 걸릴 확률을 절반 수준으로 약화시킨다고.

◆ 요리에 일가견이 있는 중국인이 육상 동물 가운데 귀하게 여기는 요리재료 8가지를 공개하면, 웅장(곰발바닥)·상비(코끼리 꼬)·타봉(낙타 혹)·후두(원숭이 꼬)·표태(표범의 태아)·호슬(호랑이 무릎)·녹편(숫사슴 생식기)·녹미(암사슴 꼬리)! 이 중에 '웅장'과 '후두'만이 실제 요리되고 있다고. 구하기도 어렵지만 먹기도 어렵지 않을까...?

**구이마을** 대창구이 곱창구이 막창구이

연말연시 모임은 구이마을로...

참숯불 구이 • BBQ 콤보

꾸꾸미짬아구짬

구이마을 별미 꼼장어

강력추천!!! 곱창, 구이, 볶음

구이마을 추천 황태구이 런치스페셜

☎ 714.484.9292

8535 Knott Ave., Buena Park, CA 90620



edible arrangements

소중한 날에 특별한 선물을 준비하세요  
중년과 어린 선물을

소중하게 간직하고 싶은 날

각종 이벤트 / 기념일

미 전지역 배달 가능 / 당일주문 당일배달



20% off  
\$50 이상 주문시

Whittier location and delivery area only (includes most Fullerton and Buena park)  
One coupon per order per customer and cannot be combined with other offers.  
coupon code: K013120,  
Expires : January 31, 2019

한국어 562.335.9752

15626 Whittwood Lane. Whittier, CA 90603  
(Whittwood Town Center)  
edible376@gmail.com