두부탕수

둥이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상

오늘 요리는 '두부탕수' 입니다.

그러고보니 그 많은 두부 요리 중에서 손가락에 꼽을 만한 맛을 자랑하는 두부탕수에 대한 소개를 아직 못했더군요. 이 환상적인 맛을!

특히 두부탕수는 고기로 만든 탕수를 좋아하지 않는 분들에게 아주 그만이에요. 달작한 소스에 버무려진 부드러운 두부가 술렁술렁 입 속으로 넘어가는 아주 맛있는 요리랍니다.

모양만 보아도 완전 먹음직!!! 맛도 그야말로 끝내준답니다.

겉은 바삭하고 속은 한없이 부드러운 두부에 새콤달콤한 탕수소스로 촉촉하게 옷을 입혀서 부드럽고 맛있다! 담백하고 새콤달콤한 두부탕수! 맛있게 만들어 드세요.

Recipe
(2~3인분)
(종이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 두부(부침용 1모 300g), 튀김기름(2컵) ◆ 두부밑간재료: 소금, 후춧가루(적당량) ◆ 튀김옷재료: 녹말가루(2), 부침가루나 튀김가루(2) ◆ 소스재료: 양파 파프키라, 피망 등(약간), 식용유(0.5), 물(1컵), 식초(5), 설탕(3), 간장(2), 소금(약간) ◆ 물녹말재료: 녹말가루(1), 물(2)

1. 두부는 사방 약 2cm 크기로 먹기 좋게 썰어 키친타월에 물기를 톡톡 닦고, 소금, 후춧가루를 전체적으로 솔솔 뿌린다.

2. 튀김옷재료를 비닐봉지 안에 넣은 후 두부를 넣고 공기를 공기를 불어 넣은 다음 흔들어 주어 두부에 가루 옷을 묻힌다.

3. 튀김기름을 넣고 기름의 온도가 올라가면, 튀김옷을 입힌 두부를 넣고 노릇바삭하게 튀긴다.

4. 이렇게 튀겨진 두부는 기름을 빼준다.(추가로 한번 더 튀겨 주어도 좋아요.)

5. 양파, 파프키라, 피망 등을 먹기 좋게 잘라, 달군 팬에 식용유(0.5)를 두르고, 달달 볶다가 물, 식초, 설탕, 간장, 소금을 넣고 바글바글 끓인다.

6. 물녹말재료 섞은 것을 소스에 조금씩 부어가면서 잘 저어주면 걸쭉한 소스 두부 탕수소스 완성!! 그리고 완성 그릇에 튀김 두부를 담고, 소스를 얹어 내면 끝!!

www.fullertonsmile.com

A' DENTISTRY

나에게 꼭 맞는 틀니가 있는 곳!

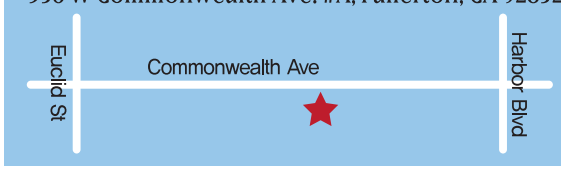
PATIENTS' CHOICE AWARD

- 틀니전문
- 틀니수리 1-2시간안에 가능
- 자체 랩보유
- 임플란트 틀니

John S. Lee, D.M.D.
University of California, San Diego B.S.
Tuff Dental School, D.M.D.

714.449.1686

536 W Commonwealth Ave. #A, Fullerton, CA 92832



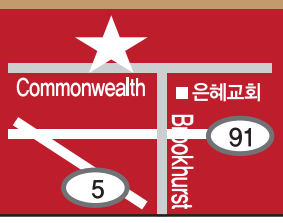
도깨비 동굴김치

동굴에서 김치가 나왔다?

- 말린대추
- 대추절편
- 대추진액

- 친환경 웰빙 김치
- 신선한 재료
- 순국산 재료

진하게 다려진 대추차!

농수산 마트 T.714-403-1230

1811 W Commonwealth Ave. #M, Fullerton, CA 92833 (일요일 휴무)