

닭고기스테이크

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



닭고기로도 근사하게 스테이크를 만들 수 있어요. 간단하고 저렴하면서도 어떻게 만들어도 맛있는 근사한 닭고기 스테이크!
 닭고기는 고기 자체가 연하고 맛있어서 무엇을 해도 맛있어요! 감자전분 안에 닭고기의 육즙이 그대로 남아있어서 촉촉하고 부드러운 닭고기의 맛을 만끽할 수있어요.
 소스의 맛도 간단하면서도 괜찮아요. 본래 고기 육즙이 나온 것에 소스를 만들면 더욱 맛있지요.
 닭고기스테이크뿐 아니라 쇠고기 햄버거 스테이크 소스 등으로 활용하셔도 좋아요.
 늘 해서 먹던 요리 대신에 그럴싸하게 폼도 나면서 맛도 좋은 근사한 요리로 만들어 보세요.

Recipe

(밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 닭다리살 발라낸 것(4장), 감자전분가루(2)
- ◆ 닭밀간 재료: 청주(2), 다진 마늘(0.5), 소금, 후춧가루(적당량)
- ◆ 소스 재료 첫 번째: 레드와인(6), 케첩(2), 꿀(0.5), 버터(0.5), 소금, 후춧가루(약간씩)
- ◆ 소스 재료 두 번째: 돈가스나 스테이크소스(4), 흑설탕(1), 간장(2), 물엿(2), 물(4)



1. 닭다리는 살코기 부분만 발라서, 칼로 자른자근 칼집을 내서 평평하게 펴 준다.



2. 닭밀간 재료를 적당히 골고루 나눠 뿌려 양념을 해서 재워둔다.



3. 적당히 밀간 양념이 밴 닭다리는 일회용 비닐에 감자전분가루(2)를 넣고, 닭다리를 넣어서 골고루 가루 옷을 입혀준다.



4. 달군 팬에 기름을 적당히 두르고, 감자전분 옷을 입힌 닭다리를 넣고 노릇하게 굽는다.



5. 고기를 구운 팬에 소스 재료인 레드와인(6), 케첩(2), 꿀(0.5), 버터(0.5), 소금, 후춧가루(약간씩)를 넣고 끓여서 소스를 만든다. 버터는 맨 마지막에 넣는다.



타운미용실

헤나염색

부분가발

정수리 머리가 빠져 고민하시는 분!

Special Sale (월~금)

- 볼륨매직 \$120 UP
- 염색+코팅+컷트 \$45 UP
- 펌+컷트 \$45 UP
- 남자컷트 \$15 UP 여자컷트 \$20 UP

맞춤 부분가발

모터치 스텐톤지점



스킨케어, 경락

(714) 901-6388

7536 Katella Ave., Stanton, CA 90680

이지스

물이 샐습니까?

곰팡이가 있습니까?

Lic #227275

Free Consultation, Inspection

213.336.1203

714.420.8288



웰컴치과그룹

B B B 만을 고집하는 웰컴치과

가격이면 가격! 품질이면 품질!
 실력이면 실력! 모두 자신 있습니다.
 Best 웰컴치과는 친절합니다.

첫방문
 무료 상담

메디칼
 환영!

치과는 한군데 결정하지 마시고 여러 군데를 가셔서 상담하신 후 결정하세요.
 웰컴치과는 마지막에 오셔서 상담하시고 결정하세요. 후회하지 않는 결정일 것입니다.

보험이 없으신 환자분들을 위한 치과
 저희 웰컴에서는 최고의 로마린다치대 졸업하신 분이 직접 진료합니다

KOREATOWN
 213.381.2827
 2500 W. 8TH ST. #106, LA, CA 90057

IRVINE 지역
 714.838.2875
 1096 IRVINE BLVD. TUSTIN, CA 92780

FULLERTON
 714.552.5373
 1201 N. EUCLID ST. ANAHEIM, CA 92801



Dr. Lambert Lee

Dr. Justin Lee

Dr. Susan Jo

Dr. Christine Hoang

PPO 보험, 메디칼 환영 / 1년 무이자 할부 프로그램

임플란트 Bone graft not included	\$1,500 → \$999
일반 크라운	\$600 → \$399
미용 크라운	\$800 → \$599
VENEER	\$900 → \$599