

촉촉쇠고기덮밥

동이맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



다른 모든 요리들이 그렇지만, 특히나 쇠고기 요리는 만들어 먹는 타 이밍이 참 중요한것 같아요. 요리해서 바로 따뜻하게 먹는 것이 최고 맛 이 있지요. 촉촉쇠고기덮밥은 국물이 넉넉해서 촉촉하게 드실 수 있는 덮밥이에요. 보통 덮밥을 만들 때는 물녹말을 넣어서 걸쭉하게 해서 먹 는데요, 요건 국물이 그대로 있는 촉촉덮밥 이에요.

만들어서 바로 먹으면 마치 당면이 없는 떡볶이 불고기에 밥 말아먹는 기분? 촉촉하니 따로 국물이 필요 없고 푸짐한 한그릇 덮밥입니다.

재료만 다 준비되면 식구들 모였을 때 바로 즉석에서 만들어 내면 아 주 훌륭하답니다.

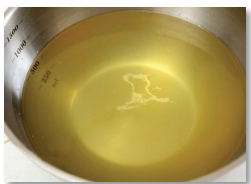
덮밥의 경우 모두 한꺼번에 비벼서 먹기보다 있는 모양 그대로 밥과 재 료를 함께 떠서 먹으면 더 품위있고, 밥도 쉽게 불지 않아서 좋아요.

김치 하나만 곁들이면 아주 환상입니다.

Recipe

(2인분)
(종이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 밥(2공기), 쇠고기불고기감(200g), 양파(2분의 1개), 쪽파(4대), 달 갈(2개), 멸치다시마육수(2컵) ◆ 불고기양념 재료: 다진 마늘(0.5), 청주(1), 소금, 후춧가루(약간씩) ◆ 양념 재료: 간장(2), 굴 소스(1), 맛술(2), 청주(1), 설탕(1), 참기름(0.5), 후춧가루(적당량)



1. 멸치다시마육수를 끓여 맑은 육수만 받아낸다.



2. 얇게 썬 쇠고기 불고기감을 불고기양념 재료인 다진 마늘, 청주, 소금, 후춧가루를 넣고 조물조물 양 념해 5분 정도 재워둔다.



3. 양파는 채 썰고, 쪽파는 송송 썰어 준비한다.



4. 멸치다시마육수에 간장, 굴 소스, 맛술, 청주, 설탕을 넣고 바글 바글 끓기 시작하면 양파를 넣고 다시 바글바글 끓을 때까지 1-2분 간 끓인다.



5. 양파를 넣은 덮밥국물이 바 글바글 끓으면, 쇠고기를 하나씩 떼 어서 넣는다.



6. 고기가 다 익고, 국물이 또 바 글바글 끓기 시작하면 1분간 더 끓인 후 불의 세기를 중불로 줄이고, 달갈 을 푼 것을 휘휘 두르고 젓지 않은 상 태로 1분간 끓인다.



7. 불을 끄고 미리 썰어 놓은 송송 썬 쪽파를 넣고, 마지막으로 참기름, 후춧가루를 뿌려주면 덮밥소스 완성. 그릇에 밥을 담고, 덮밥소스를 적당히 국물과 함께 끼얹어 내면 끝.



이지스

물이
쌌습니까?

곰팡이가
있습니까?

Lic #227275

Free Consultation, Inspection

213.336.1203
714.420.8288

JOY 핸디맨 & 플러밍



물
새
요
:

연락주세요.

24
시간

제이킴

714.249.5469

정순배 니트패션

가을맞이

Big Sale

“오래된 니트”

최신형으로 수선 해드립니다

- ◆ 최고급 이태리 실(원사)로만 사용함
- ◆ 여성니트 정장맞춤 전문점
- ◆ 결혼, 예단, 파티복, 드레스

30대~50대 분들을 위한 캐주얼 스타일 니트도 맞추어 드립니다



40년 경력

니트 정장 맞춤 전문점

T. 714.539.1450

8942 Garden Grove Blvd. #103, Garden Grove, CA 92844

가을, 겨울 니트 미리 준비하시는 고객에게
특별 상품 증정