

만두피새우튀김

등이맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



보통 새우튀김을 할 때는 튀김옷을 만들어 입히는데요, 오늘 올리는 새우튀김은 튀김옷 대신 만두피를 사용합니다. 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)
- ◆ 밑간재료: 소금, 후춧가루(적당량)



1. 새우는 튀김 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

음식 맛을 바꿔주는
요리 상식

■ 양념 넣는 순서



보통 양념은 기본적으로 설탕-소금-식초-간장 순서로 넣는다.

- **설탕:** 재료를 부드럽게 만들고 이후에 들어오는 다른 양념들을 잘 스며들게 한다.
- **소금:** 재료 내 단백질을 응고시켜서 맛 성분이 빠져나가는 것을 막는다.
- **식초와 간장:** 가열되면 휘발되며 특유의 맛과 향이 날아가기 때문에 가장 마지막에 넣는다.

■ 각종 야채 무침



무치는 시간: 미리 만들면 양념이 겹들고 물기가 생기기 때문에 먹기 전에 무친다.

- **녹색채소:** 녹색 채소는 살짝 부드러워질 정도로만 데쳐 무쳤을 때 아삭한 식감이 살아있도록 한다
- **딱딱한 채소:** 오이, 무처럼 딱딱한 채소는 소금에 절여 물기를 짰 후 사용하면 무치기도 쉽고 간도 맞다.
- **그외:** 콩나물, 숙주, 가지 등은 물기를 자지 않고 건져 놓았다가 식혀 무친다.

**한국의 맛을 전하는
코리아안빙수 카페!**



직접만든 달지않은 팔



15가지 종류의 빙수



부에나파크점 657.529.1060 5427 Beach Blvd, Buena Park, CA 90621

로렌하이츠점 626.581.1581 1330 Fullerton Rd, #110, Rowland Height, CA 91748