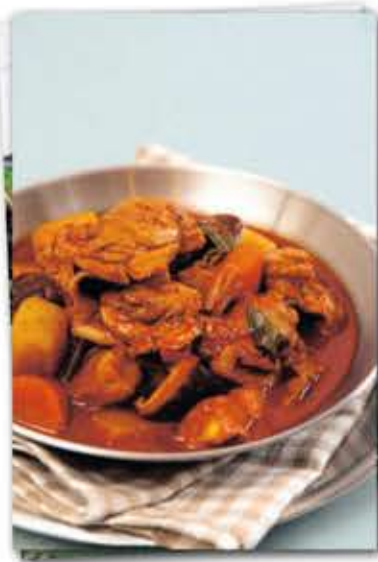


닭볶음탕

동아일보 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



닭볶음탕은 남녀노소 가리지 않고 누구나 좋아하는 요리이지요. 얼마전 한 요리 전문가가 TV에서 닭볶음탕 만드는 것을 소개하는 것을 보고 그 맛이 궁금해 따라서 만들어봤어요. 많은 사람들에게 인기가 있는 그 요리 전문가가 소개한 닭볶음탕은 양념도 간단하고 정확하게 계량한 양념 양을 알려주는 것이 아니라 대충 알려주었지만 조리 순서를 따라서 하니 아주 맛있는 닭볶음탕이 되었어요. 정말 칼칼하면서도 깔끔한 맛으로 앞으로 닭볶음탕은 이 레시피로 쪽해서 먹을 것 같아요^^

고추장이 들어가지 않고 고춧가루로 칼칼하고 오히려 깔끔한 맛을 내는 닭볶음탕. 우와~ 환상적인 이 맛!

정말 맛있으니까, 꼭 만들어 보세요. 저는 닭정육으로만 해서 그런지 더 맛이 좋았어요. 나머지 국물도 넉넉해서 떡볶이 넣고 추가로 바글바글 끓여서 아주 푸짐하게 먹었어요.

자~ 그럼 만들어 볼까요?

Recipe

(3~4인분)
(동아일보 및 밥순이가학 계함)

- ◆ 주재료: 닭(1마리-800g), 감자(2개-200g), 당근(2분의 1개-100g), 양파(4분의 1개) 대파(1대), 청양고추(1개), 홍고추(2분의 1개), 물(4컵)
- ◆ 양념재료: 설탕(3), 다진 마늘(1.5), 다진 생강(0.3), 간장(8), 고춧가루(4)



1. 닭고기는 기름을 제거하고 찬물에 서너번 헹구 물기를 꼭 빼서 준비한다.



2. 닭을 넉넉한 냄비에 넣고 닭이 잠길 정도로 물을 붓고, 설탕을 넣고 센불에 바글바글 끓인다.



3. 같이 넣어줄 재료들-감자, 당근, 양파는 큼직하게, 대파, 청양고추, 홍고추는 덩덩덩덩 썰어 준비한다.



4. 끓이는 동안 거품이나 이물질 등은 체나 손가락을 적절히 이용해서 중간중간 건어낸다.



5. 이어서 다진 마늘, 다진 생강이나 생강가루를 넣고 다시 끓인다.



6. 나머지 채소들을 모두 넣고 센 불에서 계속해서 끓여준다.



7. 양조간장을 넣고 또 센불에서 끓인다.



8. 고춧가루를 넣고 물을세게 하여 맛이 우리나라도 충분히 조리듯 끓여주면 끝.

※ 준비하는 채소는 집에 있는 것들을 적절히 사용하시면 될 것 같아요. 저는 대파와 고추까지 모두 맛이 우리나라도 처음부터 함께 넣고 끓여 줬어요.

한인이 운영하는 청소재료상 중 가장 큰

Brother's
청소재료상
Janitorial Supplies



도매
최저가격



무료배송

가정용 청소기구 재료에서부터
큰 빌딩 청소 각종 기구,
재료까지 완벽하게 구비!

각종 청소기계 수리 전문!
최신 청소기계 재료 다량 확보

각종 새로 개발된 청소 약품
화장지 / 각종 종이 / 타일 / 대리석
카펫 샴프 기계 / 왁스 기계
최신형 장비 일절 구비

Open : Mon-Fri 9am-6pm / Sat 10am-4pm

(562) 920-9090
(562) 920-9595

Fax: 562-920-9596

16211 Bellflower Blvd. Bellflower, CA 90706

신선하고 맛있는 한국직송 활어회 드시러
KUNI 횡집으로 오세요!!



(714) 752-6658
www.kunisashimi.com
7550 Orangethorpe Ave., E100
Buena Park, CA 90621



KUNI
SASHIMI HOUSE

OPENING HOURS
Mon-Sat: 3PM-12AM
Sun: 3PM - 10:30PM