

치킨요로케

이야기 문성실 이야기 있는 밥상



치킨요로케는 보통 닭가슴살을 이용해서 토마토소스와 여러 치즈를 넣어서 만든 요리지만 저는 닭다리살이 더 맛있을 것 같아서 가슴살 대신 넣어보았어요. 그랬더니 우리집 녀석들이 어른들은 먹어보랄 것도 없이 들어 다 먹어 치우더군요. 맛이 강하지도 않으면서 토마토소스의 상큼함과 더불어 치즈의 고소함이 더해져서 소스맛이 아주 그만이라구요. 느낌 있고 품이 나는 치킨 요리 만들어 보실 분들은 꼭 따라만들어 보세요. 치킨 속은 촉촉하고, 소스도 자극적이지 않고 부드러우면서 고소하고... 밥과 함께 먹으면서도 치킨이 훌훌 떨어지는 것이 보이네요. 소스도 박박 긁어 먹게 되고요. 닭가슴살을 이용하실 때는 반드시 포를 떼서 얇게 해서 드셔야 편하지 않아요. 제 입맛에는 살이 찌도 좋으니 닭다리살이 역시나 맛나네요.

Recipe (2-3인분) (종이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 닭다리살(3장-270g), 양파(4분의 1개-50g), 햄이나 베이컨(30g), 부침가루나 밀가루(3), 토마토소스(1컵), 물(2분의 1컵), 파르마산치즈가루(2), 체다슬라이스치즈(1장), 모짜렐라치즈(2분의 1컵), 후춧가루(약간) ◆ 닭밀간재료: 허브맛소금(0.3)



1. 닭다리살은 깨끗하게 씻어 키친타올로 톱톡 닦고 칼로 지근지근 두들겨서 평평하게 해준 후, 닭밀간재료인 허브맛소금을 전체적으로 솔솔 뿌린다.



2. 양파는 채 썰고, 햄이나 베이컨도 함께 얇게 채 썬다(저는 냉장고에 있던 원두콩 통조림도 있어서 함께 넣어 봤어요.)



3. 부침가루나 밀가루를 밀간을 한 닭에 꼭꼭 가루옷을 묻혀 얇혀 달군 팬에 넉넉하게 식용유를 두르고 튀기듯 굽는다.



4. 다시 그 팬을 깨끗하게 닦고, 약간의 식용유를 두른 다음 양파와 햄이나 베이컨을 넣고 달달 볶는다.



5. 4에 토마토소스, 물을 붓고 어느 정도 끓으면, 파르마산치즈가루, 체다슬라이스치즈를 넣고 치즈의 맛이 고루 소스에 젖어들도록 비글비글 끓인다.



6. 끓인 소스에 미리 구워놓은 닭을 넣고 졸이듯 끓이고 모짜렐라치즈를 넣고 스프리 녹을 때까지 끓인 후 마지막으로 후춧가루, 파슬리가루를 넣고 마무리!

가든그로브 비타민 전문점

Organic Vitamins

- 500종류 정도의 비타민과 원료구비
- 비타민 원료 : 아사이, 마퀴, 블루베리, 고지베리베리, 아로니아, 그라비올라, 크랜베리, 비타민나무, 여주농축액, 차콜, 콜라겐, 블랙커런트, 모링가, 로얄제리원액, 페루산삼, 마카, 트리블러스(산삼보다 높은 사포닌 함유)



이제 비타민은 전문점에서 정확한 진단 후 복용하세요.



Tel. (714)534-4938  
9972 Garden Grove Blvd #G  
Garden Grove, CA 92844



춘천 닭갈비와 태능 숯불 돼지갈비가 만났다!



NEW 닭과 돼지사이 새로운 주방장의 신메뉴! ★ 오징어볶음/오삼불고기/갈치조림 ★

**콤보** 춘천닭갈비 + 보쌈 + 닭한마리  
족발냉채 + 닭갈비 + 만두전골  
족발 + 보쌈 + 닭한마리

**한식** 육수불고기/ 닭도리탕/ 족발/ 보쌈  
족보쌈/ 반반족발

**구이** 돼지갈비/ 삼겹살/ 향정살

**철판** 춘천닭갈비 + 만두전골  
묵은지 삼겹살 + 만두전골  
족발 (소) + 만두전골  
보쌈 + 만두전골  
흑염소짜글이/ 묵은지고등어조림  
춘천닭갈비 철판 (버섯/고구마/당면)

**전골** 곱창전골/ 부대전골/ 흑염소전골  
감자전골/ 만두전골

★★★★★  
그랜드오픈  
스페셜

숯불 태능돼지갈비  
or 숯불 닭갈비  
주문시 (2인기준)

참이슬  
처음처럼 \$6.99



Tel. (714) 236-5007

10330 Beach Blvd. #A&B, Stanton, CA 90680

OPEN HOURS 월: Closed  
화, 수, 목: 4pm ~ 12pm  
금, 토, 일: 11am ~ 12pm