

소갈비찜

동이맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



한국사람들에게 소갈비찜은 밥상 위의 지존이라 해도 과언이 아니에요. 특히 명절 음식에서 갈비찜이 빠지면 섭섭하고 또 섭섭하지요.

오랫동안 쪽 찌내 양념이 잘 밴 아들아들한 갈비살을 먹는 즐거움이란..... 무도 큼직하게 잘라 함께 찌 내면 그것을 먹는 맛도 갈비살 먹는 것 못지 않지요.

나중에 남은 양념에 잡채나 당면까지 넣어 먹으면 그 맛이 가히 환상적이지요.

오늘 갈비찜 만드는 방법을 잘 익혀두었다가 집안 행사 때마다 맛있는 갈비찜을 만들어 드셔 보세요.

미리 양념을 준비해 두면 한결 요리하기가 수월하답니다.

Recipe

(4인분)

(중이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 소갈비(800g), 무(5cmX5cm 2토막) ◆ 부재료: 밤(7개), 대추(7개), 은행(20알), 홍고추(1개), 대파(1대) ◆ 양념 재료: 배(1/2개 또는 키위 작은 것 1/2개), 양파(1/2개), 다진 마늘(2), 다진 생강(0.3), 간장(10), 물엿(2), 흑설탕(2), 굴 소스(1), 맛술(5), 청주(4), 후추(0.3), 참기름(0.5)



1. 갈비는 찬물에 3-4시간 정도 담가 핏물을 뺀다(중간에 물을 2-3차례 갈아주세요.)



2. 냄비에 물을 넣고 팔팔 끓이다가, 물이 끓을 때 핏물을 뺀 갈비를 넣고 2-3분간 데쳐서 잡내와 기름기를 빼 준다.(데쳐낸 갈비는 찬물에 헹궈 물기를 빼고 준비합니다.)



3. 배나 키위, 양파를 믹서에 넣어 갈아 나머지 양념 재료와 섞어 고기 양념장을 준비한다.(햇소스가 있으면 2숟가락 정도 추가하면 더욱 맛이 좋아요.)



4. 고기를 양념장에 재운 다음 냉고에 넣어 한 하루 정도 숙성시킨다(고기를 양념장에 미리 재워 두면 고기 맛이 훨씬 좋습니다. 그냥 요리해도 되고요.)



5. 무는 모양을 둥글게 다듬고, 밤과 대추도 함께 준비하고, 홍고추는 어슷하게 썰어 준비한다.(밤 대신 당근을 큼직하게 무 모양과 같이 썰어 넣어도 좋아요.)



6. 양념한 고기를 속이 깊은 냄비에 넣고 물(1컵)을 붓고, 뚜껑을 닫고 고기가 푹 무를 때까지 익힌다.(압력솥에 할 때는 물을 넣지 않아도 물이 많이 생깁니다.)



7. 고기가 무르게 익으면 위에 뜬 기름을 맑끔히 건어내고, 5의 준비한 재료들을 넣어 밤과 무가 익고 자작하던 국물이 자박하게 돌아올 때 까지 익힌다.



8. 마지막으로 어슷하게 썬 대파를 넣고 살짝 더 익혀 주면 끝!

A' DENTISTRY

나에게 꼭 맞는 틀니가 있는 곳!



- 틀니전문
- 틀니수리 1-2시간안에 가능
- 자체 랩보유
- 임플란트 틀니



John S. Lee, D.M.D.

University of California, San Diego B.S.
Tuff Dental School, D.M.D.

714.449.1686

536 W Commonwealth Ave. #A, Fullerton, CA 92832



GRAND OPENING

SUNNY HILLS DENTISTRY

일반치과

임플란트

미용치과

교정치과

믿음이 가는 치과가 되겠습니다!



각종 치과 보험 (PPO ONLY)

자체 페이먼트 플랜
In-House dental plan available

장소정 D.D.S (Sojung Jang D.D.S)
-UC Berkeley 1999 졸업
-UCLA School of Dentistry 2003 졸업
-20년 이상 진료 경력

SUNNY HILLS DENTISTRY

T. (714) 770-0388 *BY APPOINTMENT ONLY

*한글 텍스트 문의: (714) 732-1909

410 N. Euclid St., Fullerton, CA 92832
(Malvern + Euclid, 파킹은 건물 뒷편 전용 주차장)

