

두부탕수

동아맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



오늘 요리는 두부탕수.
한마디로 환상적인 맛있음! 특히나 두부탕수는 고기로 만든 탕수를 좋아하지 않는 분들에게 아주 그만이에요. 달콤한 소스에 버무려진 부드러운 두부가 슬렁슬렁 입 속으로 넘어가는 아주 맛있는 두부탕수예요.
모양만 보아도 완전 먹음직해 보이지요? 맛도 그야말로 끝내줘요. 겉은 바삭하고 속은 한없이 부드러운 두부에 새콤달콤한 탕수소스가 촉촉하게 웃을 입한.....
부드럽고 맛있어! 담백하고 새콤달콤한 두부탕수! 맛있게 만들어 드세요.

Recipe

(2~3인분)
(종이컵과 밥숟가락 기준)

- ◆ 주재료: 두부(부침용 1모 300g), 튀김기름(2컵) ◆ 두부밑간재료: 소금, 후춧가루 (적당량) ◆ 튀김옷재료: 녹말가루(2), 부침가루나 튀김가루(2) ◆ 소스재료: 양파 파프리카, 피망 등(약간), 식용유(0.5), 물(1컵), 식초(5), 설탕(3), 간장(2), 소금(약간)
- ◆ 물녹말재료: 녹말가루(1), 물(2)



1. 두부는 사방 약 2cm 크기로 먹기 좋게 썰어 키친타월에 물기를 톡톡 닦고, 소금, 후춧가루를 전체적으로 솔솔 뿌린다.



2. 튀김옷재료를 비닐봉지 안에 넣은 후 두부를 넣고 공기를 공기를 불어 넣은 다음 흔들어 주어 두부에 가루 옷을 묻힌다.



3. 튀김기름을 넣고 기름의 온도가 올라가면, 튀김옷을 입힌 두부를 넣고 노릇바삭하게 튀긴다.



4. 이렇게 튀겨진 두부는 기름을 빼준다(추가로 한번 더 튀겨 주어도 좋아요)



5. 양파, 파프리카, 피망 등을 먹기 좋게 잘라, 달군 팬에 식용유(0.5)를 두르고, 달달 볶다가 물, 식초, 설탕, 간장, 소금을 넣고 바글바글 끓인다.



6. 물녹말재료 섞은 것을 소스에 조금씩 부어가면서 잘 저어주면 걸쭉한 소스 두부 탕수소스 완성!! 그리고 완성 그릇에 튀김 두부를 담고, 소스를 얹어 내면 끝!!

엘피스 3D 자연눈썹

\$5

점, 쥐젖, 사마귀, 검버섯...
흉터없이 말끔히 제거해드려요.

여자눈썹, 아이라인



남자눈썹 전문



아이라인

***** 수강생 모집 *****

안정적 고소득 1인샵 시작하세요!

상담문의 213.309.0202 (예약제)

카톡상담: pinklena 인스타그램 ID: elpid3d
5242 Beach Blvd Buena Park 90621

동안 시술 전문 벨라스킨메디스파

맞춤 서비스가 가능한 다수의 최신 고성능 레이저 보유



미국 최대 레이저장비회사와 파트너십을 가진 레이저 최다 보유

FDA 승인받은 VIOLA 실리프팅 트레이닝 센터입니다.



보톡스 / 필러 / 실리프팅 / 콜라겐 / 스킨부스터
레이저 / 여드름 / 바디 / 스킨케어

예약문의: 714. 522. 8275 / 213. 808. 4398
5730 Beach Blvd., #101, Buena Park, CA 90621 www.bellaskinmedispa.com