

닭고기무도림뽕

동아일보 문성실의 이야기가 있는 밥상



찜닭 드셔보셨나요? 안동찜닭에는 보통 감자와 당면을 넣어 매콤하게 조리해서 먹는데요, 개성식찜닭에는 무를 넣어서 요리한다고 해요. 개성식무찜이란 요리에도 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 등 3가지 종류의 고기가 함께 들어간다고 합니다. 엄청난 보양식이란 느낌이 드네요. 사실 개성식 무찜은 안 먹어봐서 그 맛은 겪어보진 않았지만, 닭고기와 무를 함께 조리하면 시원하고 감칠맛이 날 것 같아서 함께 조리 보았답니다. 그랬더니..... 결론은 대박!! 완전 맛있는 밥도둑 찜닭이 되었어요.

쫄쫄하게 맛있게 잘 조리된 닭고기 그리고 쫄 맛있게 무른 무도 최고!! 국물도 넉넉해서 밥에 넣고 비벼 먹으면 환상이에요. 따로 육수를 내지 않고 기본 양념만으로도 맛깔진 맛의 닭고기 조림이 완성된답니다.

Recipe

(3~4인분)
(중이합과 밥숟가락 계량)

- ◆주재료: 닭(700g), 무(15cm 1토막 400g), 단호박(4분의 1개-100g), 양파(2분의 1개), 청양고추(2개), 홍고추(1개), 물(3컵), 다시마(5장)
- ◆양념 재료: 다진 대파(10), 다진 마늘(2), 설탕(1), 맛술(2), 청주(2), 간장(10), 물엿(4), 참기름(2), 후춧가루(취향껏)



1. 껍질 벗긴 무는 도둑하게 나박 썰고, 단호박, 양파도 큼직하게 썰고, 청양고추, 홍고추는 어슷 썰어 준비한다.



2. 닭고기는 기름을 떼어내고 찬물에 여러번 헹구어 물기를 빼고, 닭이 크면 다리 부분에 칼집도 내준다.



3. 팔팔 끓는 물 7컵에 청주 2컵을 넣고 손질된 닭을 약 3분간 데친다.



4. 데친 닭은 다시 찬물에 깨끗하게 헹구기름기와 이물질을 제거한 후 물기를 빼서 준비한다.



5. 양념재료를 모두 넣고 고루 잘 섞어 닭조림 양념장을 만든다.



6. 물 3컵에 무와 다시마를 넣고 5분간 끓이다가 데친 닭과 양념장을 반쯤 넣고 불을세게하여 끓이고, 끓기 시작하면 중불로 줄여 준다.



7. 약 20~30분 정도 끓인 후 양파, 단호박, 청양고추, 홍고추와 양념장을 다 넣고 다시 용근하게 중불에서 조리한다.



8. 다시 약 2~30분간 조리면서 중간중간 냄비를 흔들어 가면서 국물이 잘박하게 조리되면 끝.

친환경매장

저렴합니다.
알려드립니다.
추천합니다.

관, 걸관 필요없습니다.
방부처리 하지않습니다.

장 의사 이효섭



화장
매장
장례보험
*상담해 드립니다.

장례인도 시신방부 장례보험
FDR 4701 EMB 9702 4287740

c.714.951.2520
o.714.870.6303

Scott McAulay Family(FD 1593)
501 W Commonwealth Ave, Fullerton, CA 92832

Linda Beauty

린다뷰티영구화장

Permanent Make-up

• 메이크업 아티스트 •

매직의 손 - 30년 경력 -

- Eyebrow • 탈모커버
- Eyeline • 무통 3D 자연눈썹 (마이크로브레이딩)
- Lipline • 남자눈썹 전문
- 점, 검버섯 레이저 (5볼 or 10볼) (한개 크기에 따라서)

★ 잘못된 영구화장 깨끗하게 문신제거!



바로 하고 나가도 티가 전혀 나지 않게
자연스럽게 원하시는 스타일로

- 영구화장 개인지도 -
(배우고 바로 손님 모실 수 있음)

T.562.896.2024

9828 Garden Grove Blvd, #107, Garden Grove, CA 92844

예약
문의