

간짜장밥

동아맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



카레는 쉬운데 짜장은 어렵다고 하시는 분들이 있어요. 물론 요새는 짜장도 분말스프가 나와서 그냥 넣고 끓이기만 하면 되는 시대이지만..... 그래도 저는 춘장으로 직접 볶아서 먹는 짜장이 더욱 맛있더라고요.

보통 중국집의 음식들을 집에서 똑같이 만들려면 재료 중에 치킨파우더라고 하는 재료가 있어야 해요. 말이 고상해서 치킨파우더이지 치킨파우더나 치킨스톡 모두 다시다 정도라고 생각하시면 돼요. 쉽게 맛을 내기 위한 조미료?! 라고 할까요. 저는 치킨파우더는 써본적은 없고요, 치킨스톡은 가끔 스프나 서양요리를 할 때 닭고기 육수를 내기 귀찮아서 쉽게 하려고 어찌다가 한 번씩 쓰기는 하지요. 제가 주로 중국요리에 쓰는 양념들은 기껏해야 굴 소스와 두반장 정도입니다. 다른 재료들도 많이 있긴 하지만, 이 정도만 가지고 요리에 응용해 봐야지 하는 정도. 간짜장 만드는 것이 손에 익으면 마치 된장찌개 만드는 것처럼 쉽게 만들 수 있답니다.

Recipe

2-3인분
(밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 양파(중 2개), 호박(3분의 1개), 돼지고기(1줌), 새우 살(1줌)
- ◆ 돼지고기말간재료: 청주(2), 다진 마늘(0.5), 소금, 후춧가루, 생강가루(약간씩)
- ◆ 짜장소스재료: 춘장(3), 흑설탕(1), 굴 소스(0.5), 간장(1), 물 녹말(2)



1. 돼지고기는 연한 살코기 부위로 준비해 먹기 좋게 작게 썰어 고기양념재료를 넣어 미리 양념하고, 새우살도 살살 찬 물에 행귀 물기를 빼서 준비합니다.



2. 양파와 호박도 역시 먹기 좋게, 원하는 크기로 썰어 준비합니다. 간짜장이든 짜장이든 양파가 많이 들어가야 맛있어요. 양파의 양은 중간 크기로 2개 정도 넣어 주시면 돼요.



3. 미리 녹말가루와 물을 섞어서 물녹말을 준비해 두세요(간짜장이든 짜장이든 농도를 조절해 주려고 마지막 단계에 넣어줄 거랍니다).



4. 달군 팬에 기름을 살짝 두르고, 양념을 한 돼지고기와 새우 살을 넣고 달달 볶다가 다 익으면, 기름을 조금 더 넣고, 춘장을 넣어 달달~ 춘장의 씹쓸하고 달은 맛이 최대한 없어지게 볶아 줍니다.



5. 미리 썰어 놓은 호박과 양파를 넣고 역시 달달 볶아주고 나머지 양념재료를 넣고 함께 볶아 준다(춘장의 간을 뺐서 또 넣은 채소들의 양을 봐가면서 간장의 양으로 간을 조절해 주세요).



6. 양파와 호박이 거의 다 익고, 적당히 간 자장이 촉촉해지면, 미리 개어 놓은 물녹말을 조금씩 넣어가면서 농도를 조절해 주고(조금씩 넣어 가면서 저어가면서 농도를 조절해 주세요) 밥 위에 올리면 끝

친환경매장

저렴합니다.
알려드립니다.
추천합니다.

관, 걸관 필요없습니다.
방부처리 하지않습니다.

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

★ 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