

소갈비찜

동이맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



명절이나 집안 행사가 있는 날이면 우리 시아버님은 꼭 소갈비를 찾으세요. 돼지갈비는 쳐주지도 않으세요. 전 돼지갈비도 만나더만.....

그래서 이런 날이면 소갈비찜을 하거나 아니면 LA갈비를 재워 가서 바로 즉석에서 구워서 먹거나 해요. 둘다 갈비지만 꼭 무른 갈비찜의 맛과 뜯어 먹는 맛의 LA갈비는 맛도 느낌도 다르지요. 전 쪽 찐 갈비찜에 한 표요! 나중에 남은 양념에 잡채나 당면까지 넣어서 먹어주면 살도 지대로 찜뽕이지요?

갈비찜 만드는 방법을 익혀서 큰 행사 때마다 맛있는 갈비찜을 만들어 드셔 보세요. 미리 양념을 준비해 두면 한결 요리하기가 수월하답니다.

Recipe

(4인분)

(종이컵과 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 갈아 주세요.)



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.



4. 고기를 양념장에 재운 다음 냉장고에 넣어 한 하루 정도 숙성시킨다.



5. 무는 모양을 동글게 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 말끔히 걷어내고, 5의 준비한 재료들을 넣어 밤과 무가 익고 자작하던 국물이 자박하게 돌아올 때까지 익힌다.



8. 마지막으로 어슷하게 썬 대파를 넣고 살짝 더 익혀 주면 끝!

JSK 건축, 플러밍



물새요...

Lic #1049049 **재해복구 전문업체**

제이킴

714.249.5469

용접 및 하우스 리모델링
모든 것 해결해 드립니다



철대문 제작/설치 및 펜스 설치
녹슬어 떨어지거나 망가진 곳
플러밍, 페인트, 타일, 에어컨
LED Light, Slipfence
식당, 하우스, 화장실 리모델링, 캐비닛
Metal Door, 콘크리트, 방범창살, 핸드레일

SK Construction 건축·설비 펜스/플러밍/리모델링

909.969.3669

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