

닭고기 우영밥

<재료>

닭고기	50g
쌀	1 Cup
우영(채썰어서)	1/3 Cup
표고	1 장
간장	1 t, s
설탕	1 t, s
정종	1 t, s
달걀	1 개
기름	1 t, s

<만드는 법>

- ① 닭고기는 가늘게 채로 썰어서 설탕 간장 정종에 재워 놓는다.
- ② 우영을 채로 썰어서 물에 올근다.
- ③ 표고는 물에 불렀다가 채로 썬 다음 우영과 같이 간을 약간해서 넣는다.
- ④ 쌀은 씻어 냄비에 넣고 닭고기와 우영 그리고 표고 등을 넣고 간을 하여 밥을 짓는다.
- ⑤ 달걀은 알지단을 부쳐 채로 썬다.

<답는 법>

따뜻한 밥을 그릇에 담고 그 위에 달걀 알 지단을 얹어 내는다.

알 찜 튀김

<재료>

달걀	3 개
쇠고기(다진 것)	50g
표고	1 장
녹말	3 t, s
튀김기름	2 Cup

<고기양념>

파(다져서)	1/4 t, s
마늘(다져서)	1/4 t, s
후추	1/4 t, s
설탕	1 t, s
깨소금	1/4 t, s
참기름	1 t, s
소금	1 1/2 t, s

<만드는 법>

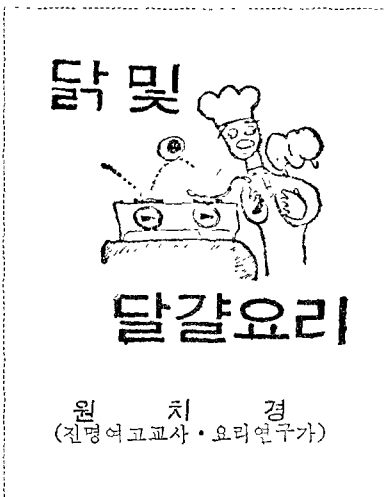
- ① 고기는 살고기로 다져서 양념을 한다.
- ② 표고는 물에 불려 고기와 같이 섞는다.
(가늘게 채로 썰어서)

※ 양념할때 물기가 적도록 하기 위하여 소금으로 조미한다. 또 달걀에 찌는 고기는 소금 간에 저린다.

③ 달걀은 황, 백을 같이 개서 소금, 후추, 화학조미료 약간으로 간을 한다.

④ 녹말 1t, s 물 1t, s를 섞어 잘 건 것에 달걀 건 것을 섞어서 알팍하게 알지단을 부친다.

⑤ 알지단을 8cm 정도로 썰어놓고 그 위에 남은 녹말가루를 개서 바른 후 고기양념한 것을 1t, s 정도 넣고 부쳐



같이 말아서 잇닿는 곳에 녹말 건 것을 발라서 오무린다.

⑥ 이상 준비된 것을 기름에 잠깐 튀긴다.

※ 170°C 정도에서 튀기되 잇땀이 흘러지지 않도록 조심하면서 하나씩 튀겨낸다.

<답는 법>

접시에 보기 좋게 닭고 파아슬이로 장식한다.