

조립 닭고기

<재료>

닭고기	500 g
밀가루	6 T.S
닭고기국물	1 Cup
식빵	6 장
베이컨	6 조각
버터	8 T.S
밀크	1 1/2 Cup
소금	2 t.s
후추	1/4 t.s
기름	2 T.S
물	1 Cup

<만드는 법>

① 식빵을 1cm 정도의 두께가 되도록 썰어 사방을 다듬어서 한편만 굽고 구운 편에만 버터를 발라 놓는다.

② 닭고기는 1cm 사방 정도 크기로 썰어서 물 1컵을 넉넉하게 붓고 닭고기가 무를때 까지 끓인다.

③ 베이컨은 기름에 바삭바삭하게 지져 놓는다.

④ 후라이팬에 버터 6 T.S 을 녹이고 거기에 밀가루 6 T.S 를 넣고 약한 불에 볶고 닭고기 국물과 밀크로 늘리어 다시 잘 끓이고 소금과 후추가루로 조미한 다음 닭고기를 고루 섞어서 버터를 바른 식빵위에 나누어 담는다.

⑤ 볶은 베이컨을 한장식 위에 얹어서 접시에 담도록 한다.

<담는 법>

접시에 일인분씩 담아 접대 한다.

달 갈 탕

<재료>

달걀	1 개
계살	200g
죽순	1 개

육수(고기국물)	4 Cup
녹말	2 T.S
물	2 T.S
정종	1 T.S
소금	2 t.s
화학조미료	1/2 T.S

<만드는 법>

- ① 계살을 잘게 뜯어 놓는다.
- ② 죽순은 씻어 얇고 가늘게 채를 썬다.
- ③ 냄비에 고기 국물을 붓고 끓이다가 계살과 죽순을 넣고 소금, 정종, 화학 조미료를 넣어 간을 맞춘다.
- ④ 약한 화력에서 녹말을 물에 섞어 건후 거기에 부어 걸게 한다.

⑤ 거기에다 달걀을 깨어 넣고 가만히 휘저어서 떠오르면 바로 그릇에 담는다.

<담는 법>

따뜻한 그릇에 담아 먹는다.

닭 및



달걀요리

원 치 결
(진명여교교사·요리연구가)

알조개쌈

<재료>

달걀	3 개
대합살	30 g
소금	1 1/2 t.s
참기름	2 T.S
후추	1/4 t.s
파아슬이	2 잎

<만드는 법>

① 달걀은 황, 백을 같이 깨어서 소금, 후추를 넣어서 깨어 놓는다.

② 대합살을 깨끗이 만진 다음 다져서 소금, 후추를 넣고 살짝 볶아 놓는다.

③ 후라이팬에 기름을 발라서 달걀을 큰술 1정도 부어서 타원형으로 부치고 그 속에 볶은 대합살을 조금 넣어서 익으면 반으로 접어서 조개모양으로 하여 둘레를 간추려가면서 부친다.

<담는 법>

접시에 보기 좋게 담고 파아슬이로 장식함.