

우유를 이용한 요리



뷔엔나커피

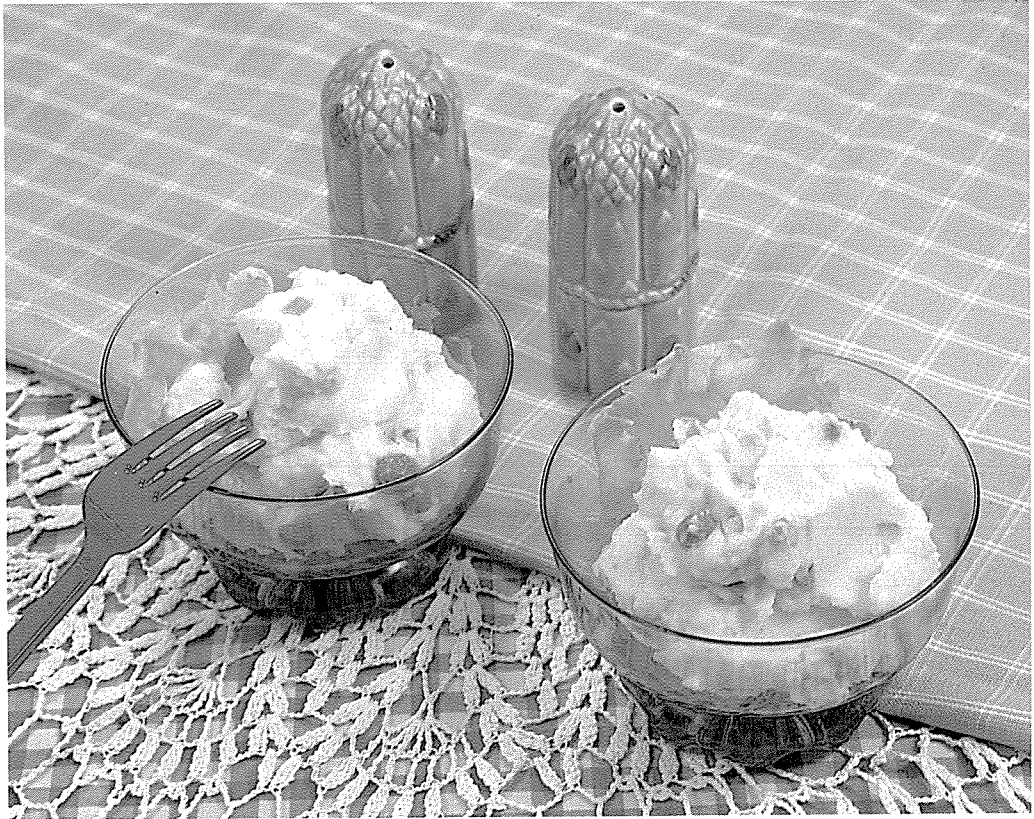
〈재 료〉

생크림	½컵
설탕	1큰술
인스턴트커피	2큰술

〈만드는 법〉

- ① 생크림은 깨끗한 유리그릇에 담고 거품기로 저어 거품이 일도록 하면서 중간에 설탕을 넣고 계속 저어 눈송이 처럼 거품이 일도록 한다.
- ② 인스턴트커피는 커피잔에 담고 팔팔 끓인 물을 커피잔에 부어 커피를 탄 후에 생크림 거품을 ½정도 넣어 커피 한잔이 되도록 한다.

우유를 이용한 요리



멧쉬드포테이토

〈재 료〉

우유	½ 컵
감자	150g
완두	50g
당근	50g
양상치	2 잎
버터	50g
소금	½ 작은술

〈만드는 법〉

- ① 감자는 껍질을 벗긴 후 찌든가 삶아서 뜨거울 때 잘 으깨어 놓고 버터를 넣어 치대어 놓는다.
- ② 완두는 끓는 물에 소금을 약간 넣고 삶아 냉수에 행구어 낸다.
- ③ 당근은 완두크기로 잘게 썰어 버터에 살짝 볶는다.
- ④ 넓은 그릇에 감자 으갠 것, 완두, 당근, 소금을 혼합한다.
- ⑤ 그릇에 양상치를 깔고 멧쉬드 포테이토를 담아 낸다.