

# 우유를 이용한 요리



## 딸기 생크림

### 〈재료〉

생크림 .....	½컵
슈가파우더 .....	2큰술
딸기 .....	200g

### 〈만드는 법〉

- ① 생크림은 깨끗한 유리그릇에 담고 슈가파우더를 조금씩 넣으면서 거품기로 저어 눈송이처럼 거품이 일도록 한다.
- ② 딸기는 설탕물이나 소금물에 씻어 물기가 없도록 한 후 딸기꼭지를 떼어서 준비해 놓는다.
- ③ 그릇에 딸기를 담고 ①의 생크림거품을 얹고 그위에 딸기 한개를 얹어낸다.

# 우유를 이용한 요리



## 향 인도 후

### 〈재 료〉

우유 .....	1/3컵
굴 .....	50 g
키위 .....	30 g
한천 .....	1/3컵
설탕 .....	3큰술
설탕시럽 .....	1/2컵
물 .....	1/3컵
오미자국물 .....	2컵

### 〈만드는 법〉

- ① 한천은 물에 불려 깨끗이 씻은 후 체에 받쳐 놓는다.
- ② 불린 한천과 물을 두꺼운 냄비에 담고 끓여 한천이 완전히 녹게 되면 설탕을 넣고 다시 한번 끓여 1/3 정도가 증발되게 조리한다.
- ③ ②의 재료에 우유를 넣어 섞은 후 사각용기에 물을 묻히고 담아 굳힌 다음 꽃모양으로 떠 놓는다.
- ④ 굳은 껍질을 벗기고 알맹이만 준비한다.
- ⑤ 끓여서 식힌 설탕시럽에 오미자국물을 넣고 ④의 굴과 키위 썬 것을 담아낸다.