

우유를 이용한 요리



치즈 컵 케익

〈재 료〉

밀가루	1컵
베이킹파우더	1작은술
계란	2개
버터	3/4컵
설탕	1 3/4컵
블럭치즈	80g
건포도	3큰술
알미늄호일 컵	6개

〈만드는 법〉

- ① 밀가루에 베이킹파우더를 섞어 체에 내려 고루 혼합한다.
- ② 계란은 흰자, 노른자를 나누어 흰자는 거품기로 쳐서 거품을 낸다.
- ③ 오목한 보울에 계란 노른자를 넣고 설탕을 넣어 거품기로 설탕이 녹을 정도로 젓는다.
- ④ 블럭치즈는 건포도 크기만하게 잘게 썰어 놓는다.
- ⑤ ③에 ①의 밀가루를 넣어 거품기로 잘 혼합한 후 건포도와 치즈를 넣고 계란 흰자 거품낸 것을 넣어 나무주걱으로 살며시 혼합한다.
- ⑥ 알미늄 컵에 ⑤의 반죽을 반쯤 담고 그 위에도 치즈를 얹는다.
- ⑦ 200°C 정도의 오븐에 ⑥의 재료를 넣어 15~20분 정도 구워낸다.

우유를 이용한 요리



치즈꼬치튀김

〈재 료〉

블럭치즈	150g
부로코리	50g
밀가루	5큰술
계란	1개
빵가루	1½컵
튀김기름	

〈만드는 법〉

- ① 블럭치즈는 1cm너비, 굵기, 길이 4cm가 되도록 손가락 크기 정도로 썰어놓는다.
- ② 부로코리는 끓는 물에 살짝 삶아 찬물에 헹구어 물기를 뺀 후 치즈와 비슷한 굵기로 썰어 놓는다.
- ③ 대꼬지에 치즈, 부로코리, 치즈를 꽂는다.
- ④ ③의 재료에 밀가루를 묻히고 계란물을 적신다음 빵가루를 묻힌다.
- ⑤ 180℃ 정도의 튀김기름에 ④의 재료를 넣어 노릇노릇하게 튀겨낸다음 꼬지를 빼고 어슷하게 반을 썰어 놓는다.
- ⑥ 치즈를 0.5cm 두께로 납작하게 썰어 밀가루, 계란, 빵가루를 섞어 기름에 튀긴다음 어슷하게 반을 썬다.
- ⑦ 접시에 치즈튀김을 보기 좋게 담아낸다.