

## 우유를 이용한 요리



## 치즈 버거

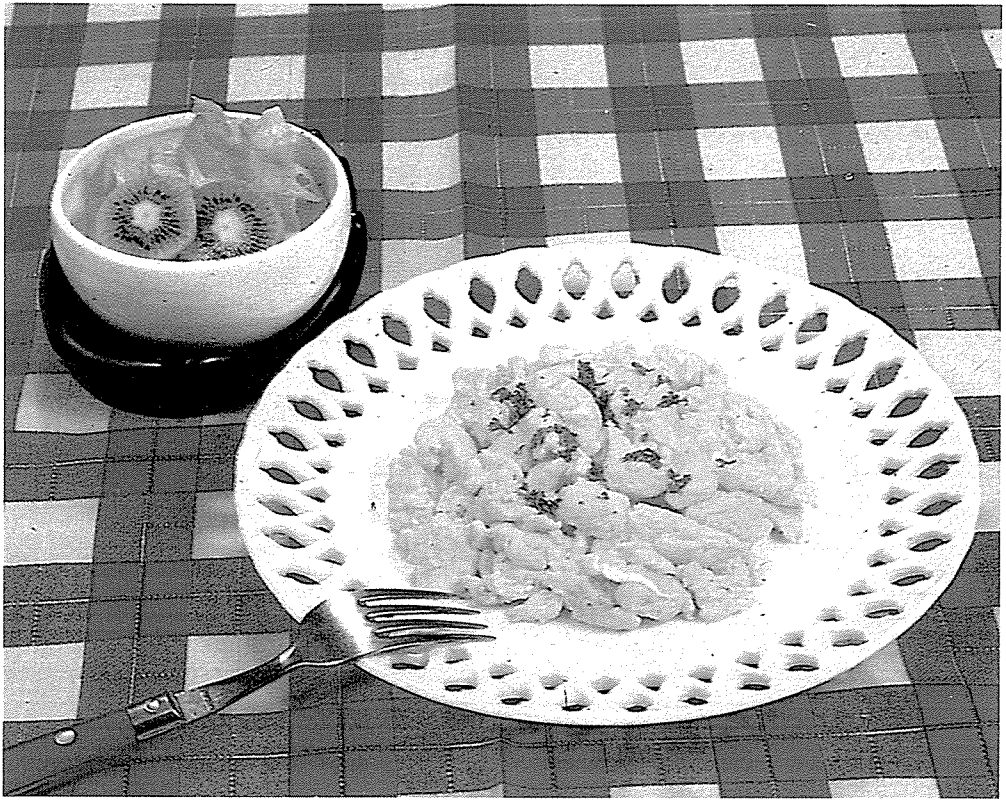
### 〈재 료〉

치즈 .....	50g
햄버거빵 .....	4개
쇠고기 .....	200g
돼지고기 .....	200g
양파(다진것) .....	100g
마늘(다진것) .....	30g
피클 .....	50g
버터 .....	2큰술
빵가루 .....	1/3컵
우유 .....	1/3컵
소금 .....	1작은술
후추 .....	1/3작은술

### 〈만드는 법〉

- ① 쇠고기, 돼지고기는 곱게 다져 양파다진것, 마늘다진것을 같이 넣어 소금, 후추로 양념을 하여 잘 치대어 놓는다.
- ② ①에 빵가루에 우유를 적신 것을 같이 넣어 다시 한번 치대어 놓는다.
- ③ ②의 반죽을 등글고 납작하게 빚어 프라이팬에 버터를 두르고 익혀 놓는다.
- ④ 햄버거빵을 중앙에 칼집을 깊게 넣고 익힌 고기를 넣고 고기위에 얇게 저민 치즈를 올려 오븐에서 치즈가 녹을 때까지 굽는다.
- ⑤ 피클을 얇게 저며 그속에 같이 끼워준다

## 우유를 이용한 요리



## 스크램블 에그

### 〈재 료〉

우유 .....	1/3컵
달걀 .....	3개
소금 .....	1작은술
버터 .....	1큰술
콩기름 .....	1큰술
키위 .....	50g
양상치 .....	20g
파세리다진것 .....	1작은술

### 〈만드는 법〉

- ① 달걀에 우유를 넣고 소금으로 간을 해 놓는다.
- ② 프라이팬에 버터와 콩기름을 두르고 달구어지면 ①의 달걀물을 조금씩 넣으면서 나무주걱이나 나무젓가락으로 저어가며 반숙으로 한다.
- ③ 양상치는 손으로 뜯어 냉수에 담구었다가 건져 물기없이 하고, 키위는 껍질을 벗긴 다음 0.5cm 두께로 동글게 썰어 곁들여 담아낸다.