

맛있는 요리

제대로 만드는 법

<http://my.netian.com>

》 빠르게 튀김가루 묻히기

보통 접시에 가루를 담아서 하면 골고루 묻히기 힘들고 시간도 더디다. 비닐팩에 가루를 붓고, 재료를 넣어서 팩의 입구를 쥐고 흔들면 된다. 간단하게 가루가 골고루 묻고 많은 양을 한꺼번에 묻힐 수 있어 좋다.



약간만 붓는다. 윗면이 어느 정도 익히며 젓가락을 지단의 아래쪽 가운데 넣고 들어올려 앞쪽부터 천천히 놓으면 찢어지지 않고 깔끔한 지단을 만들 수 있다.

》 배추를 절일 때는 뿌리 부분에

칼집을

배추가 잘 절여야 김치가 맛있는 것은 당연하다. 그러나 배추를 절이는 것이 쉬운 일 만은 아닐 터. 부서지는 것을 막기 위해 반으로 잘라 절일 때는 뿌리 부분에 5cm 정도 칼집을 넣어 절이면 뿌리 쪽 줄기까지 잘 절여진다.

》 말린 야채 조리하기

미리 찬물에 2~3시간 정도 담가 두었다가 조리한다. 삶아서 말린 야채는 다시 삶아 물에 우려내서 조리한다. 말린 야채가 너무 뻣뻣할 땐 요리가 거의 완성될 무렵, 묽게 만든 깨즙, 생쌀즙, 밀가루 푼물 등을 조금 끼얹어 가며 끓이면 맛이 한결 부드러워진다.

》 고구마를 삶을 때 다시마를 함께

고구마를 통째로 삶을 때 다시마를 조금 넣어서 함께 삶으면 짧은 시간에 속까지 잘 익고 맛도 좋게 삶아진다. 다시마 속에 들어있는 성분이 고구마를 부드럽게 만드는 작용을 하기 때문이다.

》 찜에 맛이 잘 배게 하려면

우선 채소를 물에 삶고 양념장은 한꺼번에 넣지 말고 두 번으로 나누어 넣고 끓인다. 그래야 맛이 고루 배다.

》 낙지나 문어를 먹음직스럽게 데치려면?

맹물을 끓여서 데치는 것보다는 더운 물에 무를 썰어 넣고 잠시 동안 끓여 무즙이 우려났을 때 데친다. 그러면 빛깔도 싱싱해 보이고 맛도 훨씬 좋다.

》 달걀지단을 잘 부치려면

달걀지단을 찢어지지 않게 잘 부치려면 프라이팬에 기름을 약간만 두르고 달구어지면 달걀 푼 것을