

조림&찜요리, 더 맛있게 즐기자

맛깔 양념장 6

고기로 만든 찜요리 맛있게 만드는 비결

쇠갈비찜, 닭찜, 돼지고기찜을 만든 때는 미리 핏물을 제거해 끓는 물에 튀기고, 향채와 같이 넣어서 70% 정도 익힌 다음 국물을 체에 받친다.

이 국물에 양념장을 넣어서 끓이면 고기가 질기지 않고 담백한 맛이 난다. 닭고기와 돼지갈비는 팬에 노릇하게 구워서 기름을 없앤 다음 찌면 담백하고 쫄깃한 맛이 일품이다.

양념장은 나눠 넣어야 간이 고루 잘 밴다

조림요리에 양념장을 넣을 때 한 번에 다 넣지 말고 주재료를 조리 때는 1/2 정도만 덜어넣고 나머지 반은 채소와 함께 넣어야 간이 맞다. 처음부터 다 넣으면 채소는 간이 싱겁고 주재료는 짜서 맛이 없어진다.

고춧가루양념장은 미리 숙성시켜야 겉돌지 않는다

고춧가루가 들어가는 양념장은 미리 만들어 숙성시켜야 고춧가루가 충분히 불려진다. 그래야 조림요리에 양념장을 넣었을 때 고춧가루가 겉돌지 않는다. 또 조림을 할 때 생선을 너무 뒤적이면 깨지기 쉬우므로 냄비를 기울여 양념을 끼얹으며 조리해야 형태도 잘 유지되고 맛도 좋다.

고추장과 케첩의 비율은 3:1이 적당

케첩이 들어간 양념장은 케첩 양이 많으면 아이들에게 먹일 때 좋고, 고추장 비율을 높이면 어른들이 먹기에 좋다.

고추장과 케첩을 3:1 비율로 잡아 양념장을 만드는 게 가장 적당하다. 이렇게 만들면 고추장 맛이 나면서 케첩 맛으로 인해 양념장이 순해지고 매운맛과 신맛이 조화를 이루어 텁텁하지도 않아 훨씬 맛있다.

시판 양념장 맛있게 즐기는 조리법

조림용 양념장은 양파, 마늘, 대파, 마른 고추 등을 넣고 한 번 살짝 끓이면 맛이 순해진다.

맛깔 양념장 3종 만드는 법

유자청엿장양념장



재료 유자청 · 맛술 1큰술씩, 간장 3큰술, 조청 2큰술, 설탕 ½큰술, 간장 · 후춧가루 ¼작은술씩

이렇게 만드세요 유자청은 적당한 크기로 자른 다음 나머지 재료를 모두 넣어 고루 섞는다.

Tip 파리고추, 연근, 우엉, 생선 등의 재료를 조리할 때 다양하게 활용할 수 있는 양념간장이다. 건어물조림에도 잘 어울린다. 유자 특유의 향이 음식의 풍미를 높여준다. 간은 소금으로 조절한다.

생선조림장



재료 고춧가루 · 다진 대파 2큰술씩, 간장 3큰술, 된장 · 생강즙 ½큰술씩, 설탕 · 물엿 · 다진 마늘 1큰술씩, 소금 · 후춧가루 ¼작은술씩

이렇게 만드세요 준비한 재료를 한데 넣어 고루 섞은 뒤 30분 정도 숙성시킨다. 바로 사용하기보다 숙성시킨 뒤 사용하면 간이 더 잘 배고 맛도 더 좋다.

Tip 비린내가 많이 나는 등푸른 생선을 조리할 때 사용한다.

케첩조림양념장



재료 토마토케첩 4큰술, 고추장 · 설탕 1큰술씩, 물엿 2큰술, 후춧가루 ¼작은술

이렇게 만드세요 준비한 재료를 한데 넣어 고루 섞는다. 설탕과 물엿이 재료에 충분히 녹아들 때까지 숙성시킨 뒤 사용한다.

Tip 맛이 새콤달콤해 아이들 반찬에 넣으면 적당하다. 미트볼조림, 감자조림, 고구마조림, 어묵조림, 닭날개조림 등 다양하게 활용할 수 있다.

고추장조림양념장



재료 고추장 · 고춧가루 · 다진 대파 2큰술씩, 간장 · 물엿 · 설탕 · 청주 · 다진 마늘 1큰술씩, 소금 · 후춧가루 ¼작은술씩

이렇게 만드세요 준비한 재료를 고루 섞는다. 30분 정도 숙성시켜 사용해야 더 맛있다.

Tip 매콤하고 칼칼한 맛의 조림 반찬에 두루 활용할 수 있다. 감자조림, 어묵조림, 갈치조림에 적당하고 낙지나 오징어 등의 해산물 조림과도 잘 어울린다.

데리야끼양념장



재료 간장 4큰술, 다시마물 1½컵, 설탕 · 맛술 2큰술씩, 양파 ¼개, 마늘 3쪽, 대파 ¼대, 가쓰오부시 1큰술

이렇게 만드세요 양파, 마늘, 대파는 팬에 구운 뒤 다시마물과 함께 냄비에 넣고 끓여 건져낸다. 나머지 재료를 넣고 끓이다가 불을 약하게 줄여 조리한다.

Tip 어묵조림, 생선조림, 감자조림, 닭고기조림, 멸치조림 등에 이용한다.

매운찜양념장



재료 고춧가루 3큰술, 간장 · 다진 마늘 · 표고버섯가루 1큰술씩, 참치액 · 설탕 · 굵은소금 ½큰술씩, 다진 대파 2큰술, 후춧가루 ¼작은술, 다시마가루 1작은술

이렇게 만드세요 준비한 재료를 한데 넣어 고루 섞는다. 30분 이상 숙성시킨 뒤 사용한다.

Tip 각종 매운 찜요리에 활용할 수 있다. 콩나물과 미더덕을 넣은 찜이나 아귀찜, 해물찜, 버섯찜 등에 적당하다.