

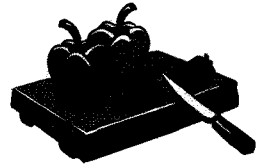
Cooking

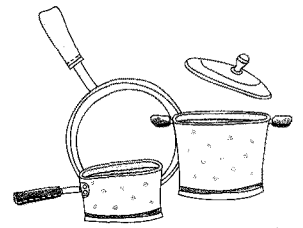
Hyun's Cooking Class

가래떡 닭꼬치 구이



현성남 생활요리전문가
플러스현국





재료

닭다리살 500g, 가래떡(떡볶이떡) 500g, 대파 흰부분 4대

닭밀간

간장 2큰술, 청주 2큰술, 후추 약간

간장소스

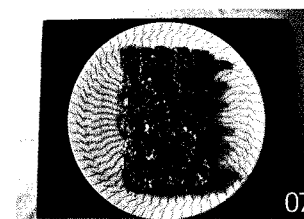
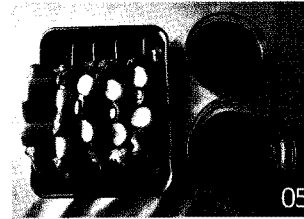
간장 4큰술, 설탕 4큰술, 물엿 1큰술, 마른 고추 1개, 마늘 2알, 통후추 1작은술, 물 1큰술, 미림 1큰술, 생강술 1큰술, 대파 잎 1대

매콤소스

고추장 2큰술, 고춧가루 2작은술, 간장 1큰술, 물엿 1큰술, 설탕 2큰술, 핫소스 2작은술, 다진 마늘 1큰술, 생강술 2큰술, 미림 1큰술

만들기

- 1 닭다리살을 기름기를 제거하거나 껍질을 벗겨 적당한 크기로 잘라 밀간 양념에 15분간 재운다.
- 2 떡은 3cm 길이로 잘라 간장 약간과 참기름을 넣고 밀간한다(간장을 빼도 무방).
- 3 간장소스를 모두 쿠키에 담아 끓여서 걸러둔다.
- 4 대파를 떡길이에 같이 자른다.
- 5 세 가지 재료를 순서대로 쪄낸다.
- 6 달군 팬에 식용유를 두르고 한번 뒤집어가며 굽는다.
- 7 초벌구이한 꼬치를 소스를 발라가며 굽는다(후라이팬에 소스 넣고 자글자글 끓이면서 앞뒤로 굽는다).



- 굳어진 떡은 끓는 물에 한번 데쳐 쓴다.
- 닭고기는 가슴살이나 안심 등을 이용해도 된다.
- 초벌구이를 한 후 소스를 발라야 타지 않게 구울 수 있다.
- 매운 소스를 더욱 매콤하게 먹고 싶으면 매운 고춧가루를 쓰거나 청양고추를 다져 넣으면 더욱 매콤하게 만들 수 있다.
- 평콩이나 잣 등을 다져서 뿌리면 더욱 고급스런 꼬치를 만들 수 있다.