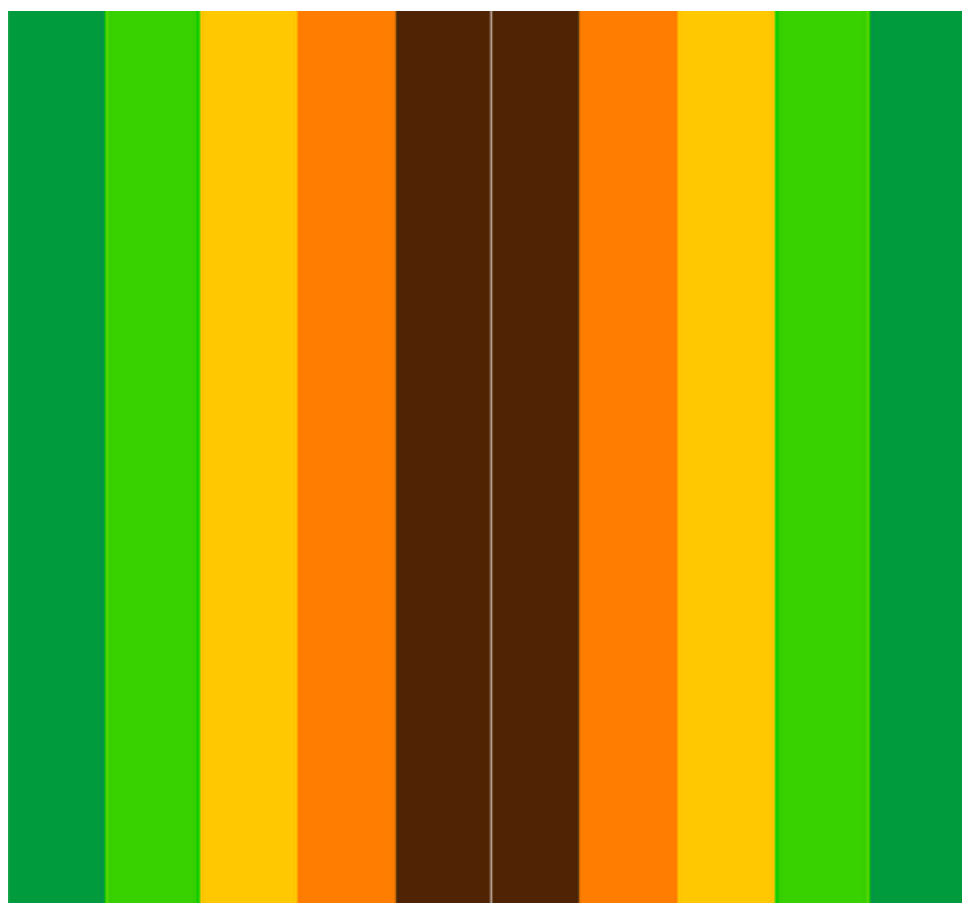




소담김밥



김밥용 밥 1

[재료 기준]

- 물 4L
- 밥 1,930g
- 맛소금 33g
(두 수저 반 / 한 수저당 약 12g)

[쌀 씻기]

- 스테인리스 볼 안에 채반을 넣는다.
- 채반에 쌀을 넣고 물을 받아 쌀을 씻어준다.
- 씻은 쌀은 채반에 받쳐 물을 뺀다.
- 총 4번 정도 반복해서 씻기.

[밥 짓기]

- 물기 뺀 쌀을 밥솥에 넣는다.
- 물을 절반만 먼저 넣는다.
- 맛소금 1수저를 넣고 뒤적여 준다.
(소금이 잘 녹도록)
- 남은 물을 모두 넣는다.
- 맛소금 1수저 반을 추가로 넣고
소금이 바닥에 가라앉지 않도록 충분히 뒤적여 준다.
- 밥솥에 넣고 취사 버튼을 누른다.

김밥용 밥 2

[밥 양념하기]

- 큰 스테인리스 볼에 밥 한 통을 담는다.
- 깨 60g을
밥 위가 덮일 정도로 솔솔 뿌려준다.
- 참기름 100g을 넣는다.
(크게 3번 반 / 밥 양이 적을 경우 3번)
- 밥이 뭉치지 않도록 골고루 섞는다.

[보관]

- 완성된 밥을 반으로 나눈다.
- 주방용 큰 봉투에 나누어 담아 사용한다.

※ 주의

- 참기름을 너무 많이 넣으면
밥이 흩어질 수 있으므로 정량을 지킨다.

김밥용 어묵 레시피

[양념 배합]

1. 간장 230-240 g
2. 물엿 230-240 g
3. 설탕 230-240 g
4. 식용유 70 g
5. 다시다 50 g
6. 물 930 g

[조리 과정]

1. 사각 어묵을 길게 5등분한다.
2. 양념을 모두 섞어 준비한다.
3. 팬에 어묵을 넣고, 양념과 물을 넣은 뒤 한 번 가볍게 뒤적여 섞는다.
4. 불 조절하며 졸이기
 - 처음: 안쪽 불 중불 / 바깥 불 중약불
 - 끓기 시작하면 한 번 뒤적여 준다.
 - 4~5분 뒤 한 번 뒤적여 준다.
 - 4~5분 뒤 한 번 뒤적여 준다.
 - 4~5분 뒤 한 번 뒤적여 준다.
 - 약불로 줄인 뒤 4~5분 후 불을 끈다.
 - 불을 끈 후 한 번 더 뒤적이고 약 3분간 예열 상태로 둔다.

[조리 포인트]

- 타지 않도록 불 조절 및 바닥까지 뒤적여 주는 게 중요하다.
- 양념이 어묵에 골고루 잘 배이도록 충분히 섞어준다.
- 완성 시 마지막 국물은 거의 남지 않은 상태가 적절하다.

김밥용 지단 레시피

[지단 자르기]

1. 자르기 전에 행주를 도마 밑에 깔면 도마가 밀리지 않음.
2. 한 판에 보통 9 등분
(8등분 또는 10등분이 나올 때도 있음 / 판마다 크기 상이함)
3. 한 봉지에 6판 들어 있음.

※ 스팸 에그 김밥 지단은 한 판을 2등분 하기.

- 얼음이 있을 때는 바트에 받침 깔고 사용
- 얼음이 없을 때는 받침 없이 사용
- 겨울: 냉동 지단은 자르기 2일 전부터 실온 해동
- 여름: 실온 1일 + 냉장 2일 해동
- 지단 한 박스에 10봉지
- 큰 바트 2개에 나눠 담기
 - 하나는 딱 맞게 담아 뚜껑 덮기
 - 하나는 바트 용량보다 많이 담겨 랩 씌워 보관

[지단 굽기]

※ 주의

- 냉동 지단은 물과 기름이 만나 될 수 있으므로 반드시 토시 착용
- 뒤집을 때 뜨거우므로 위생장갑 안에 목장갑 착용
- 팬 옆에 키친타올 칸 쟁반 미리 준비
- 불: 안·밖 모두 중 (45도)
- 팬에 식용유 두르고 충분히 달군 후
지단을 팬 크기에 맞게 겹치지 않도록 깔아 굽기
- 타지 않고 노릇하게 굽기 위해 중간 중간 식용유 보충
- 뒤집개와 왼손을 이용해 여러 장을 한 번에 잡고 뒤집기
- 식힌 후 바트에 담아 보관

꼬치 어묵 레시피

[어묵 국물 가루 만들기]

(작은 비닐봉투 사용, 미리 만들어 두고 쓰면 편함)

- 다시다 40g
- 혼다시 30g
- 후추가루 1g 미만
(티스푼으로 아주 조금만, 많이 넣으면 후추 맛이 강함)

[국물 끓이기]

- 물: 냄비 눈금만큼
- 참치액젓 3스푼 (어묵 국물용 스푼)
- 어묵 국물 가루 1봉지 넣고 끓이기
- 물이 끓으면
어묵 1봉지(10개 기준) 넣고
3분 끓이기

[전날 남은 어묵 데우기]

- 어묵 국물이 끓으면 남은 어묵 넣기
- 1분 30초만 끓이기
(너무 끓이면 어묵이 퍼져서 맛이 없음.
'따뜻하게 데운다'는 느낌으로)

깻잎 손질

※ 주의

- 씻은 깻잎은 오래 두면 마릅니다.
- 적당히 물기가 빠지면 바로 정리해 주세요.

[세척 과정]

- 채반에 받쳐 깻잎을 물에 2분 정도 담가 둬
- 담가 둔 상태에서 윗부분을 잡고 흔들어 씻어 줌
(2~3번 정도 반복)
- 세척 후 그대로 두어 물 빠지게 둬

[물기 제거]

- 적당히 물기가 빠지면
채소 탈수기에 깻잎을 세워서 반 정도 채우기
- 1차 탈수 후 물 버리기
- 2차 탈수 후 물 버리기
→ 깻잎에 물기 충분히 제거됨

[정리 및 보관]

- 작은 긴 바트 바닥에 키친타올 깔기
- 깻잎을 겹쳐 놓고 꼭지 자르기
- 작은 깻잎: 2등분
- 큰 깻잎: 3등분 해서 담기
- 위에 키친타올 한 장 더 올리기
- 뚜껑 닫아서 마무리

당근

[손질 및 보관]

- 당근은 박스에서 하나씩 꺼내
윗등을 잘라준다.
(너무 많이 자르지 말고, 단단하고 더러운 윗부분만 제거)
- 윗등을 잘라낸 당근은
박스에 지그재그로 넣어 주면 모두 들어간다.
- 당근 기계 사용법 및 청소 방법은
영상 참고.
- 당근 1박스당
당근 전용 비닐 1봉지 사용.
- 당근 1박스는
주방용 큰 비닐 2곳에 나누어 담아 두고 사용하면
양 조절이 편하다.

[당근 삶기]

- 물이 끓으면 당근을 넣고 삶는다.
- 안과 밖 불 모두 강
- 가장자리가 거품을 내며 끓어오르면
밖 불은 끄고, **안 불은 그대로 둔 후
당근을 채반에 받쳐 건져낸다.**
- 찬물에 식힌 후 물 빠지게 둔다.

※ 주의

- 당근을 너무 오래 삶으면 물러질 수 있습니다.

당근 라페 레시피

[재료 배합]

- 당근 2.4kg
- 연겨자 소스 80g
- 설탕 60g
- 다시다 35g

[조리 방법]

- 모든 재료를 넣고 골고루 버무려 주기

떡볶이 소스 레시피 1

[떡볶이 가루 만들기] (18봉지 기준)

[재료 배합]

- 고운 고춧가루 1.5kg
- 고운 청양고춧가루 0.5kg
- 설탕 7.7kg (7,700g)
- 찹쌀가루 1kg
- 맛소금 100g
- 후춧가루 50g
- 다시다 1,000g
- 마늘가루 250g
- 미원 100g
- 치킨스톡 250g

→ 총 12,450g

[혼합 방법]

- 고춧가루와 찹쌀가루는
채에 받아 덩어리 없도록 미리 쳐 준다.
- 모든 재료를
당근 전용 비닐봉지(커다란 흰 봉투)에 넣고
충분히 골고루 섞어 준다.
- 완성된 가루를
700g씩 나누어 담아 18봉지 만들기

[소분 참고]

- $700g \times 17봉지 = 11,900g$
- 총량 12,450g 중
550g이 남음
- 남은 550g은
다음번 가루 만들 때 합쳐
700g 맞춰 담아 사용

떡볶이 소스 레시피 2

[조리 방법]

- 떡볶이 가루 1봉지 + 시판 떡볶이 소스 900ml(0.9L) 넣기
- 냄비
(어묵 국물 만드는 냄비와 동일)
눈금선까지 물 부어 끓이기
- 끓이는 동안
넘치지 않게 충분히 저어 주기
- 끓어오르면 불 끄기

떡볶이 만들기 1

[1인분 기준: 밀떡 18개 · 쌀떡 14개 · 어묵 2개]

※ 떡 양은 필요에 따라 조절 가능하며,
어묵 개수도 떡 양에 맞춰 함께 조절할 수 있습니다.

[조리 방법]

- 냄비에 떡을 넣고
떡이 넉넉하게 잠길 정도로 소스를 넣고 끓이기
- 완성된 떡볶이는 떡볶이 팬(보온용 팬)에 담아 두고 보온 유지
→ 시간이 지나면 소스가 점점 줄아들기 때문에
처음 끓일 때부터 소스를 넉넉히 넣어 주는 것이 좋음

[불 세기 기준]

- 빨리 나가야 할 때
 - 안-강
 - 밖-중강 (약 75도)
 - ※ 불을 크게 해 두면 소스가 끓어 넘칠 수 있으므로 반드시 지켜보기
- 천천히 나가도 될 때
 - 안·밖 모두 중불 (약 45도)
 - 불 올려 두고 다른 작업하면서 조리 가능

떡볶이 만들기 2

[끓이는 과정]

- 냄비 가장자리 쪽 소스가 끓기 시작하면
눌러 붙지 않도록 가운데가 끓기 전까지 수시로 뒤적여 주기
- 가운데까지 끓어 오르면
불 세기 중불(45도)로 맞추고
타이머 6분 맞추기
(쌀떡은 잘 불기 때문에 5분 30초)
- 떡이 위로 떠오르면
바깥 불 끄기
(소스가 넘치기 쉬움)
- 남은 시간 3분일 때 어묵 넣기
- 어묵을 넣은 후
차가운 어묵이 빠르게 익도록
안쪽 불을 중강(75도)으로 올려 끓이기
- 다시 끓어 오르면
불을 중불(45도)로 줄이고
남은 시간까지 계속 끓이기

[참고]

- 떡과 어묵은 익으면 위로 떠오릅니다.

라면 레시피

[라면 계량]

- 3L 냄비
 - 물 700ml
 - 스프 10g
- 2.5L 냄비
 - 물 600ml
 - 스프 10g

[조리 방법]

- 물, 스프, 면을 모두 넣고 끓인다.
- 물이 끓기 시작하면 3분 타이머를 맞춘다.

[메뉴별 마무리]

- 소담라면
 - 3분 후 그릇에 담아 바로 나가기
- 계란라면
 - 1분 30초쯤 계란 넣기
 - 계란을 넣고 바로 풀면 국물이 탁해질 수 있으므로 30초 지난 뒤 풀어주기
- 치즈라면
 - 3분 후 그릇에 담고
 - 치즈 1장 올려서 나가기

맛살

[작업 방법]

- 유통기한이 적힌 부분을 오려
만든 낱자를 적고 뚜껑에 붙여 두기
- 한 번 작업할 때 3팩씩 처리하기
- 맛살 1개를 3등분 하기
- 자른 맛살을
큰 중간 바트에 담아 정리하기

매운 어묵 레시피 1

[사각어묵 기준]

(사각어묵 10장 / 총 410g 기준)

[양념 배합]

- 고추장 38g
- 고춧가루 11g
- 간장 58g
- 설탕 7g
- 물엿 58g
- 다진 마늘 11g
- 물 58g
- 불닭소스 14g
- 고추기름 7g
- 후추 약 0.4g

[종이어묵 기준]

(종이어묵 10장 / 총 250g 기준)

[양념 배합]

- 고추장 25g
- 고춧가루 8g
- 간장 38g
- 설탕 5g
- 물엿(또는 올리고당) 38g
- 다진 마늘 6g
- 물 38g
- 불닭소스 10g
- 고추기름 6g
- 후추 약 0.3g

매운 어묵 레시피 2

[공통 조리 방법] (식감 살리는 방식)

- 어묵 데치기 (생략 가능)
 - 사각어묵: 끓는 물에 20초
 - 종이어묵: 끓는 물에 10~15초
 - 건져서 물기 꼭 짜기
- 채 썰기
 - 사각어묵: 현재 매장 사용 어묵 기준 8등분
 - 종이어묵: 사각어묵 너비와 동일
- 볶기
 - 팬에 식용유 넣고 어묵 먼저 중불에서 1분 볶기
 - 양념 전부 넣고 2~3분 이내로 빠르게 볶기
 - 팬 바닥에 물기 거의 없을 때 불 끄기
- 완성 후
 - 넓게 펼쳐 충분히 식힌 후 김밥에 사용

[완성 기준]

- 김밥을 싸도 김이 젖지 않는다
- 어묵이 흐물거리지 않고 씹는 맛이 있다
- 불닭 향이 튀지 않고 자연스럽게 매콤하다
- 식어도 맛이 유지된다

매콤 참치 레시피

[재료 배합]

- 참치캔 1통 (1.8kg)
- 고추장 800g
- 설탕 120g
- 물엿 100g
- 후추 8g (밥 수저 1개)
- 다시다 14g (밥 수저 2개)

[조리 방법]

- 참치를 채반에 받쳐 기름을 충분히 뺀다.
- 뭉쳐 있는 참치는 손으로 주물러 풀어준다.
- 준비한 양념에 참치를 넣고 골고루 비벼준다.

[보관]

- 완성된 참치를 통에 담는다.
- 봉지로 덮은 후 뚜껑을 닫아 마무리한다.

순한 참치 레시피 1

[재료 배합]

- 참치캔 4통 (1.8kg × 4 = 총 7.2kg)
- 마요네즈 2,400g
- 설탕 450g
- 후추 24g (밥 수저 3 개)
- 다시다 30g

[기름 빼기 - 1차]

- 참치캔을 1통씩 채반에 부어 기름 빼기
- 채반 가운데는 기름이 잘 빠지도록 구멍을 내준다.
- 기름이 많아 잘 빠지지 않을 경우
손으로 눌러 기름을 빼준다.

[기름 빼기 - 2차]

- 대형 스테인리스 볼에
그릇(안 쓰는 라면 그릇)을 얹어 놓고
그 위에 채반을 올려 둔다.
- 몇 시간 동안 그대로 두어 기름을 더 빼준다.
(오래 둘수록 기름이 잘 빠짐)
- 주방 상황에 맞게 시간 조절하며, 현재는 보통 3~4시간 정도 빼준다.
- 기름이 남아 있는 상태를 보고 덜 빠졌으면 손으로 눌러서 빼준다.

순한 참치 레시피 2

[기름 처리 방법]

- 볼에 모인 기름은 버리기 편하게 냄비에 옮겨 담는다.
- 검은 비닐봉지를 2장 겹치고 안에 신문지를 여러 장 깎는다.
- 기름을 한 번에 붓지 말고 신문지가 흡수되는 상태를 보며 신문지를 추가해 가며 나누어 붓는다.
- 신문지에 충분히 흡수된 후 일반 쓰레기로 배출한다.

- 참치캔은 깨끗이 헹궈 분리 배출한다.

[버무리기]

- 물기를 제거한 큰 스테인리스 볼에 마요네즈를 먼저 넣는다.
- 그 위에 기름을 뺀 참치를 넣는다.
- 가루 재료는 맨 위에 올린다.
- 골고루 버무리며 참치 덩어리가 있으면 손으로 으깨준다.
- 손의 느낌이 진득진득해지면 잘 버무려진 상태이다.

[보관]

- 완성된 참치를 바트에 담는다.
- 봉지로 덮은 후 뚜껑을 닫아 마무리한다.

불고기 레시피

(현재 주방에 있는 주걱 기준)

[재료 배합]

- 설탕 60g
(평평하게 1주걱)
- 소주 50g
(평평하게 1주걱)
- 불고기 소스 120g
(평평하게 2주걱)

※ 참고

- 소주와 불고기 소스는 조금 덜 또는 더 들어가도 무방함
- 불고기가 너무 달아지지 않도록 설탕은 반드시 정량 지키기

[조리 방법]

- 냄비에 불고기와 재료를 모두 넣는다.
- 안·밖 불을 중간으로 맞추고 볶는다.
- 불고기가 어느 정도 익으면 불을 크게(안-90도, 밖-45도) 하고 국물이 거의 없어질 때까지 볶는다.
- 다 볶은 후 불을 끄고 한 김 식히면서 덕어준 후 잔열로 남은 국물이 날아가게 둔다.
- 적당한 크기로 잘라 담는다.

스팸 레시피

[조리 방법]

- 한 번에 10통씩 잘라
중불에서 굽기

※ 주의

- 스팸을 바삭 구우면
김밥 만들기 전에 다시 데울 때
스팸이 너무 마를 수 있으니 주의

오이

[손질 방법]

- 오이를 물에 깨끗이 씻는다.
- 꼭지를 떼어낸다.
- 길면 3등분, 짧으면 2등분한다.

[물기 제거]

- 물기가 빠지도록
바트에 반드시 밀받침을 깔아 둔다.

[채치기 기준]

- 큰 바트 1개 분량으로 오이 채치기
- 오이 개수는 크기에 따라 달라질 수 있음

우엉 조림 레시피

*한 봉지 당 4kg × 2봉지 = 총 8kg 기준

*불 세기 동일

안-강, 밖-중간(45도)

1.우엉 삶기

- 큰 솥에 우엉이 잠길 정도로 잘박하게 물 넣고 우엉 삶기
- 물이 끓으면 6분 시간 재기
- 펄펄 끓으면 뒤집어 주기
(안 그러면 위쪽이 덜 익음)
- 채반 미리 준비해 두기
- 6분 뒤 건져서 찬물에 헹궈주기
→ 불순물과 텁텁한 맛 제거 목적

※ 주의

- 삶을 때 너무 익히면 양념 조릴 때 우엉이 끊어짐

2.우엉 조리기

[양념 배합]

- 간장 1300g
- 흑설탕 400g
- 백설탕 300g
- 미림 200g
- 물엿 550g
- 다시다 70g
- 식용유 170g

[조리 방법]

- 양념과 물 뺀 우엉을 넣고 조림
- 어묵보다 자주 뒤집기
- 양념이 끓으면 6분 재기
- 자주 뒤집기
- 색깔을 입히는 게 중요함
- 양념 국물이 많으면 3분 또는 6분 추가

유부초밥 레시피

[2kg 기준]

1. 우엉 250g
2. 당근 125g
3. 설탕 40g
4. 식초 155g
5. 검은 깨 20g (2큰술)

[1.5kg 기준]

1. 우엉 188g
2. 당근 94g
3. 설탕 30g
4. 식초 116g
5. 검은 깨 15g (1큰술 + 1작은술)

[1kg 기준]

1. 우엉 125g
2. 당근 62g
3. 설탕 20g
4. 식초 77g
5. 검은 깨 10g (1큰술)

[500g 기준]

1. 우엉 63g
2. 당근 31g
3. 설탕 10g
4. 식초 39g
5. 검은 깨 5g (1작은술)

[운영 메모]

- 유부초밥은 새벽에 2kg 기준으로 준비해 주세요.
- 영업 중에는 상황에 맞게 적당량씩 추가로 만들어 사용합니다.
- 남으면 다음 날 밥맛이 떨어집니다.
- 맛이 일관되게 유지되도록 계량을 지켜 주세요.
- 검은 깨는 계량스푼을 비치해 두면 작업이 편리합니다.

주먹 레시피 1

(10개 기준)

[삼각 주먹밥 종류별 기준]

- 스팸 삼각
 - 1개당 밥 160g
 - 스팸 반 조각
- 순한 참치 삼각
 - 1개당 밥 160g
 - 참치 20g
 - 총 무게 180g
- 매콤 참치 삼각
 - 1개당 밥 160g
 - 참치 20g
 - 총 무게 180g

[공통 밥 배합 기준]

(스팸 / 순한 참치 / 매콤 참치)

- 밥 1,600g
- 후리가케 50g
- 참기름 16g

주먹밥 레시피 2

[불고기 삼각]

- 1개당
 - 밥 171g
 - 불고기 9g
 - 총 무게 180g
- 밥 배합
 - 밥 1,710g
 - 후리가케 54g
 - 참기름 17g

[멸치 삼각]

- 1개당
 - 밥 174g
 - 멸치 6g
- 밥 배합
 - 밥 1,740g
 - 후리가케 55g
 - 참기름 17g

주먹밥 레시피 3

[햄치즈 삼각]

- 1개당
 - 밥 165g
 - 햄 반 줄
 - 치즈 반 개
- 밥 배합
 - 밥 1,650g
 - 후리가케 52g
 - 참기름 16g

[햄치즈 작업 방법]

- 햄을 약 3mm 두께로 썰어 밥에 섞는다.
- 햄이 들어간 밥 165g을 1/3로 나누어 삼각틀에 먼저 깐다.
- 그 위에 치즈 1/4을 올린다.
- 나머지 밥 2/3를 올려 삼각틀로 완성한다.
- 삼각틀에서 뺀 후 평평한 면에 치즈 1/4을 올린다.
- **평평한 쪽에 김가루를 묻힌다.**

[포장]

- 스팸 삼각을 제외한 주먹밥은
삼각틀에서 뺀 후
평평한 쪽에 김가루를 묻혀준다.
- 비닐 포장지에 넣고
삼각 주먹밥 라벨을 붙인다.

땡초 멸치&주먹밥용 멸치 1

[재료]

- 멸치 1박스
- 청양고추 1kg
- 백설탕 550g
- 간장 100g
- 소주 100g
- 다시다 60g
- 식용유 70g
- 물엿 350g
- 통깨 130g (1국자)

※ 참고

- 여름철 청양고추는 매우 매울 수 있음
- 여름에는 청양고추 : 일반고추 = 5 : 5로 조절

[안전 주의]

- 멸치 볶을 때 매우 뜨거우므로
볶기 전 반드시 목장갑 착용

[멸치 볶기]

- 대형 조림용 쪼개 멸치를 넣고 센 불에서 볶는다.
 - 안의 불: 강
 - 밖의 불: 중
- 뒤집개로 쉬지 않고 계속 볶어준다.
- 멸치가 약간 탄 것 같다 싶을 정도까지 볶는다.
(덜 볶으면 맛이 덜하고 멸치 비린내가 날 수 있음)
- 불을 끈 뒤
그대로 두면 멸치가 탈 수 있으므로
한 김 식히며 계속 뒤적여 준다.

땡초 멸치&주먹밥용 멸치 2

[땡초 준비]

- 청양고추를 씻어 물기를 뺀다.
- 가위로 반을 잘라 믹서기에 넣는다.
- 갈린 고추 크기를 보며 추가로 갈아준다.
- 고추는 두 번에 나누어 갈아준다.
- 간 고추는 채반에 받쳐 물기를 뺀다.
- 도넛 모양으로 두면 물기가 더 잘 빠진다.

[멸치 + 깨 준비]

- 마른 큰 스테인리스 볼에
통깨와 덕은 멸치를 넣어 둔다.

[양념 볶기]

- 멸치를 덕었던 워에 양념 재료를 모두 넣는다.
- 불을 중강으로 두고 양념을 볶는다.
- 양념이 녹아 끓기 시작하면
스테인리스 볼에 있는 멸치와 깨를 넣는다.

※ 주먹밥용 멸치 분리 시

- 멸치에 양념이 골고루 섞이면
타지 않게 불 조절하며 바로 통에 담는다.
- 불 조절이 어렵다면
불을 끈 후 담아도 무방하다.

땡초 멸치&주먹밥용 멸치 3

[땡초 넣고 볶기]

- 물기를 뺀 다진 청양고추를 넣는다.
- 불을 세게 올려 볶는다.
 - 안의 불: 90도
 - 밖의 불: 45도
- 고추에서 물이 나오므로
센 불에서 볶아도 된다.

※ 주의

- 고추가 너무 익으면 색이 짙어지고
- 덜 익으면 여름철 쉽게 상할 수 있다.

[마무리]

- 계속 뒤적이며 볶다가
팬 가운데에 물이 고이면서 끓으면
소주를 한 바퀴 둘러
조금 더 볶아 마무리한다.
- 손잡이 달린 채반에 담아
물기를 빼며 식힌 후
바트에 담아 정리한다.