

당연한 말일지도 모르겠지만
무언가를 잘하고 싶으면
그걸 잘하는 사람을 따라 하면 됩니다

정통 김치 왕뚜껑 파스타 레시피



과나gwana는 제 기준 요리를 잘 하는 사람이므로
과나의 군 시절 레시피를 따라 해보겠습니다

사실 제일 만만해보였습니다
만만한 것부터 해봅시다



재료 및 도구 소개

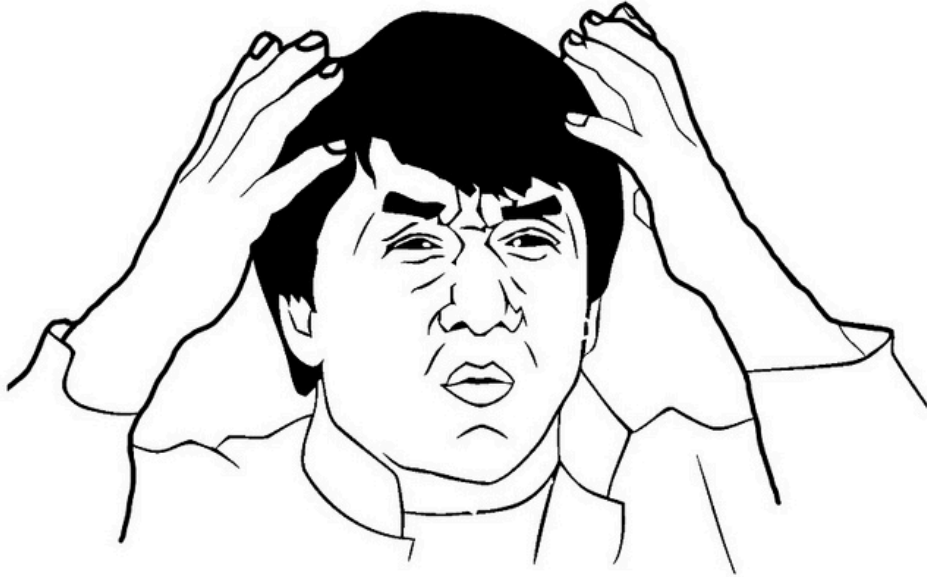
1인분 기준

- 팔도 김치 왕뚜껑 (컵라면) 110g
- 우유 250ml
- 체다치즈 반 장

그리고

- 전자레인지
- 전자레인지 사용 가능 용기
- 젓가락
- 계량컵

이 필요합니다



<https://img.extmovie.com/files/attach/images/174/709/879/006/c1023266c73edb6bf983820e9ece946d.jpg>

제가 인터넷에서 찾아 봤던 대부분의 레시피에서는
재료와 방법만 소개하는 경우가 많아서
요리하는 도중 적당한 도구가 없어 헤멘 적이 많았습니다

당연한 것이라 생각해서 그런 지도 모르겠습니다만
그래도 요리에 꼭 필요해 보이는 것들 골라 나름대로 적어봤습니다
앞으로도 그럴 생각입니다



언제부터인가 이런 배려가 생겼습니다

말 그대로 이 악물고 비닐 뜯던 시절이 었그제 같은데
신기합니다



비닐 뜯기 전에 한 번 속 훑어보면 소소하게 재밌습니다



이런 게 들어있는데
일일이 다 설명하다간 김치 왕뚜껑 리뷰가 되기 때문에
놓었지만 지금부터라도 귀여운 요리를 시작해봅시다



전자레인지 사용 가능 용기에
김치 왕뚜껑에 들어 있는 면과 건더기 스프를 넣어줍니다
분말 스프는 영상에서 나오는 대로
1/4에서 1/3 정도 취향껏 넣어줍니다
마지막으로 우유도 250ml 부어줍니다

스포하자면
저는 습관적으로 다 때려넣는 바람에
짜고 느끼한 파스타를 맛보았습니다



배고파서 2인분을 만들었습니다
덕분에 짜고 느끼한 파스타를 두 배로 즐길 수 있었습니다
마라탕 용기가 전자레인지 사용 가능 용기라 잘 닦아 사용했습니다
용기까지 완벽한 마라탕 그는 도대체

어쨌든 이대로 전자레인지 700W 2분 돌려줍니다
보통 가정용 전자레인지가 700W, 영업용이 1000W입니다



무언가 잘못되었음을 감지했습니다
양이 많고 용기가 넓어서인지 면이 잘 익지 않았습니다

일단 침착하게 레시피 대로 면을 뒤집어준 뒤
치즈 반 장(사진은 2인분이라 한 장)을 얹고
다시 1분 30초간 전자레인지에 돌려줍니다

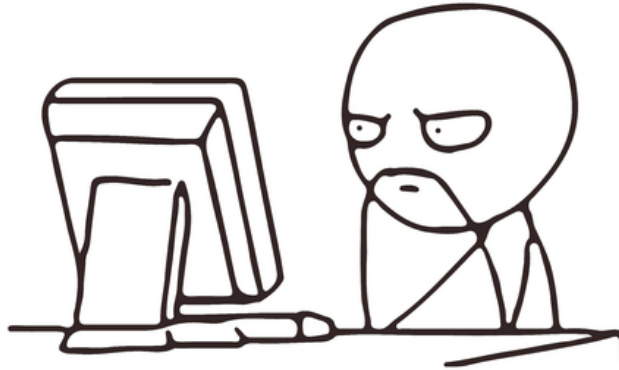


치즈가 예쁘게 녹았습니다
잘 섞어주고 다시 1분 30초간 돌려줍니다



불행한 예감이 틀리지 않았습니다
전자레인지 특유의 쫄득한 면이 나와야 하는데
아주 극소수만 그렇게 나왔습니다

30초 돌리고 먹고, 다시 30초 돌리고 먹어봤는데
큰 차이를 느끼지 못해서 그냥 먹었습니다



https://images.assetsdelivery.com/compings_v2/profshop/profshop1611/profshop161100030.jpg

왜 영상처럼 안 됐을까

기성품으로 따라만 하면 되는 음식을 실패하니 현타가 옵니다
원인 분석을 해보았습니다

1. 처음 해보는 요리에서 정량대로 요리 안 함
(단순히 계량 두 배로 2인분 조리, 스프 다 넣음)
2. 너무 큰 용기
(우유에 면이 완전히 잠기지 않음)

맛있게 먹긴 했지만 짜고 느끼해서 먹을수록 힘든 그런 맛이었습니다
혹시 따라하게 되신다면
작은 전자레인지 용기로 1인분 정량 조리하시길 바랍니다