

오늘일기 챌린지 다시 시작!

새롭게 시작합니다.

#	오	날	일	기
---	---	---	---	---

2021.05.24 (월) ~ 06.03 (목)

새롭게 시작하는 #오늘일기 챌린지 사전안내  
안녕하세요. 네이버 블로그팀입니다. 지난 번 #오늘일기 챌린지를 진행하...  
[blog.naver.com](https://blog.naver.com)

황금볶음밥을 만들어보았습니다  
3년 전의 승우아버님이 많은 도움을 주셨습니다

집에서도 고슬고슬한 볶음밥을 만드는 꿀팁





재료 및 도구 소개

1인분 기준

- 달걀 두 개
- 햃반 210g
- 소금 적당량
- 굴소스 1 슢가락
- 후추 적당량
- 파 적당량
- 식용유 1 슢가락

그리고

- 그렐듯한 접시
- 젓가락
- 주걱
- 슢가락
- 프라이팬
- 가스레인지, 인덕션 등 불이나 고열을 쏠 수 있는 환경

이 필요합니다



요리 과정은 간단합니다

1. 달걀 두 개와 햇반, 소금, 굴소스(영상의 치킨스톡 대체), 식용유를 잘 섞어줍니다
2. 뜨거운 팬에 수분이 날아가 밥알이 한 알 한 알 분리되어 고슬고슬해질 때까지 열심히 볶아줍니다
3. 파와 후추를 잔열에 섞어주고 그럴듯한 접시에 담아줍니다

그런데 왜 볶음밥 사진만 두 장일까요  
만들면서 사진 찍을 여유가 없었기 때문입니다  
2번 과정에서 정말 열심히 볶아주어야 합니다

처음엔 수분이 많아 질척질척하지만  
강한 열에 오래 볶아줄수록 수분이 날아가 고슬고슬해집니다  
중국집에서 왜 어마어마한 화구를 쓰는 지 몸소 깨닫게 되었습니다

자취방 인덕션 최고 화력으로 2~3분은  
고슬고슬한 황금볶음밥을 만들기에 부족했습니다  
덕분에 손목과 어깨가 남아나질 않았습니다

파와 후추는 꼭 마지막에 넣어주어야 향이 제대로 살아납니다  
완벽하진 않았지만 좋은 한 끼