

칠리 치즈 핫도그



딱 비교 군으로 떠오르는 게 피시방 핫도그인데, 언럭키 피시방 핫도그라는 생각.

중구 아레나pc방 핫도그가 가격도 비슷하고 더 맛있었던 것으로 기억한다.



직화로 구운 뼈없는 닭발

내가 닭발을 워낙에 좋아해서 맛 평가가 좀 후할 수 있다.

무난하게 맛있었다.

닭발은 전자레인지 돌릴 때 나는 탁탁 튀는 소리가 그렇게 불안할 수가 없는데, 이 제품도 마찬가지였다.

전자레인지 돌린 게 생각보다 덜 따듯했다.

제품 측면에 적힌 대로 1분 30초 전자레인지 조리했는데 먹을 때 생각보다 덜 따듯했다.

가정용이면 1분 30초보다 더 돌려도 될 듯?

아니면 좀 귀찮더라도 파 정도 채소와 같이 살짝 볶아먹거나!

말차앙버터 샌드위치



평소에 단 음식을 찾아먹는 편은 아닌데, 궁금해서 먹어봤다.

첫 입은 솔직히 그냥 그랬는데, 크림이 넉넉한 부분 씹으니 맛있었다.

가격도 2100원으로 저렴한 편이라, 나중에 샌드위치 먹고 싶을 때 보이면 사 먹지 않을까 싶다.

유어스)보르소시지



데우기 전부터 살짝 단내가 났다.

딱 데워서 냄새 맡자마자 소시지에서 보통 말기 힘든 허니버터 냄새가 나서 신기했다.

맛은 허니버터 살짝에 그냥 평범한 소시지 맛이였다.

그래도 재료 보면 알겠지만 밀가루나 어육 같은 재료로 고기를 대신한 저렴한 소시지 맛은 아니다.

나름 맛있었다.

꽤 담은 매콤 돈까스 스파게티



돈까스 왼쪽 아래 동그란 튀김이 닭튀김이었던 것으로 기억하는데, 몇 개 집어먹어서 그렇지 원래는 더 많다.

개인적으로 가격이 좀 비싸다고 느껴지는 구성이었지만, 나름 맛있게 잘 먹었다.

꽤 담은 나폴리탄 스파게티



사진을 한 장밖에 안 찍었다.

이조차도 냉동 시킨 도시락을 해동해서 먹은 것이라, 사진이 제대로 안 나왔다.

소시지랑 스파게티가 맛있어서 기억에 남는다.

이것도 나름 괜찮았다.

잠깐 여기서 유통기한이 임박하거나 폐기 음식 처분을 곤란해하는 사람에게 간단한 팁을 주자면, 냉장 제품은 냉동하면 된다.

해동 방식이 고민일 텐데, 나는 냉창고에서 해동하면 천천히 녹는 과정에서 제품이 변질될 것 같아 바로 전자레인지에 데우거나 팬에 볶아 먹는 방식을 주로 선택한다.

전자레인지에 조리할 경우 보통 기존 조리 시간 두 배 정도 조리하다가, 조금씩 상태 보가며 30초씩 추가로 데우는 편이다.

조금 귀찮겠지만 피클처럼 원래 냉장 상태일 때 전자레인지 조리하지 않는 음식이나 빨리 데워지는 음식은 중간중간 따로 빼놓고 조리하면 더 좋다.

별것 아닌 팁일 수도 있지만, 인터넷에서 찾아보니 이런 팁이 많이 공유되고 있지 않은 것 같아 공유해 본다!

물론 가능하다면 냉장 음식은 냉장 상태 그대로, 유통기한 전에 먹자.

NEW치즈브레드



매점이 없는 학교를 나왔기에 매점에서 먹던 맛이 무엇인지는 잘 모르겠으나... 나름 맛은 있었다.

냉동했다가 전자레인지 데워 먹었더니 포장 잉크가 묻어 나왔다.

혹시나 냉동하고 전자레인지 데워 먹을 사람이라면 이 점 유의해야 할 듯!

가득찬 베이컨 참치마요



승우아빠 가라사대, 자고로 삼각김밥은 데우면 김이 눅눅해져서 그냥 먹는 것이 정론이다.
하지만 곳곳이 데워 먹는 나.
애초에 냉동한 걸 데워 먹는 거라 선택지가 없었지만...

솔직히 맛은 그냥 그랬다.

기존 메뉴보다는 새로운 시도가 들어간 신상품 좋아하는 사람이지만, 개인적으로 참치마요는 그냥 참치마요만 들어가 본연의 맛에 충실한 제품이 제일 맛있는 듯.

연세우유 우유생크림빵처럼 참치마요가 밥보다 많다 싶을 정도로 들어간 제품이 마케팅 잘 해서 나오면 대박 날 것 같은데, 이미 한 번 나온 적 있으려나?