

철산마트

대표: 황해연 123-45-67891 (02)2612-0000

주소: 경기도 광명시 디지털로 56

2020-10-11 14:08:13

상 품	단 가	수 량	금 액
오뚜기부침가루, 2K	4,660	1	4,660
부가세과세합계:			4,236
부 가 세:			424
합 계:			4,660
받 은 돈:			4,660
(현 금)			4,660
거 스 림:			0

영수증을 지참하시면
교환/환불시 더욱 편리합니다.

바삭한 해물파전, 오징어 등벙 (초보전용)

(재료)

- 밀가루 또는 부침가루 1공기, 간장1숟갈,
- 오징어1마리, 물1공기, 쪽파/부추 조금,
- 식용유 넉넉히

(조리순서)

- ① 쪽파 또는 부추양은 엄지와 검지로 500원짜리 동전크기! 흐르는 물에 뿌리부분 껍질 하나씩 벗기며 씻어주고 뿌리 끝부분 잘라주세요. 물기를 채반에 걸쳐 빼주세요. ② 물과 밀가루 또는 부침가루 비율은 1:1 입니다^^ 쪽파500원짜리 : 물1공기 : 밀가루1공기
- ③ 여기에 더도말고 간장 1숟갈, 이것이 황금비율이라고 하죠 ~
- ④ 부추를 원하는 크기로 잘라주면 되요. 정해진 크기 없고 긴거 좋으면 길게~ 너무 긴건 싫고 파전하면 살짝 긴게 좋아서 6~7CM 정도 길이로 싹둑 해주었습니다^^
- ⑤ 오징어도 1마리도 깨끗이 손질해준 뒤 원하는 크기로 잘라주세요. 총총총 올려진 오징어를 상상하며^^ 전 작게 해주었구요~
- ⑥ 완성된 반죽에 부추+오징어 섞어 주세요. (순서 3번에 4,5번을 혼합) 팬에 식용유를 두르고 달궈지면 혼합된 반죽을 올려 강불에 나두고 바삭하게 부치면 완성입니다.