철산마트 대표:황<u>해</u>연_ 123-45-67891 (02)2612-0000 경기도 광명시 디지털로 56 2020-10-11 13:58:39 금액 상품 단가 수량 오뚜기부침가루,2K 4,660 4,660 부가세과세합계: 4,236 가 세: 424 합 계: 4,660 받 은 돈: 4,660 금) (혀 4,660 거 스 름: 영수증을 지참하시면 교환/환불시 더욱 편리합니다. 백종원표, 해물파전 (재료) ..., 대파(적당히), 감자1개, 양파1개, 해산물1컵,고추조금, 부침가루2컵,소금,설탕 (조리순서)
① 재료를 준비합니다.
② 재료를 모두 채썰어준비하세요.
③ 부침가루1컵반+튀깁가루반컵,설탕1/2T, 소금한꼬집, 물한컵을 넣습니다.
④ 뭉친부분이 없도록 잘섞습니다.
○ 때에 신용유를 넉넉히 두르고, 먼저 (조리준서) 들다다. 투르고, 먼지 올립니다. 한국자 넓게 펴 ⑥ 그위로 파를 올립니다. ⑦ 파위에 나머지 재료들을 교기조 미를 보이되고 파위에 나머지 채료들을 올려줍니다. 기름을 2스푼 가장자리에 더합니다. 올려진 재료들 위로 1/2반죽. 중불에서 바닥이 잘익으면 뒤집어 윗면도 노릇하게 지집니다.

0