

철산마트

대표: 황해연 123-45-67891 (02)2612-0000

주소: 경기도 광명시 디지털로 56

2020-10-11 13:48:19

상품	단가	수량	금액
초코파이	3,600	1	3,600
자일리톨 오리지날	4,000	1	4,000
백설 밀가루 중력	1,600	1	1,600
오뚜기부침가루, 2K	4,660	1	4,660
대파, 500G	3,950	1	3,950
부가세과세합계:			16,191
부가세:			1,619
합계:			17,810
받은 돈:			17,810
(현금)			17,810
거스름:			0

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 채썰어 준비하세요.
- 3 부침가루1컵반+튀김가루반컵, 설탕1/2T, 소금한꼬집, 물한컵을 넣습니다.
- 4 뭉친부분이 없도록 잘 섞습니다.
- 5 팬에 식용유를 넉넉히 두르고, 먼저 반죽을 한국자 넓게 펴서 올립니다.
- 6 그위로 파를 올립니다.
- 7 파워에 나머지 재료들을 올려줍니다. 기름을 2스푼 가장자리에 더합니다.
- 8 올려진 재료들 위로 1/2반죽. 중불에서 바닥이 잘익으면 뒤집어 윗면도 노릇하게 지킵니다.

