

밥 요리

1. 갇잎 주먹 밥

- * 컵에 주먹 밥 만들 정도의 밥을 넣어 흔들면 둥근 모양이 된다.
- * 밥이 뜨거울때 하는게 좋다.
- * 완성된 주먹밥을 양념된 갇잎에 말기만 하면 된다.

2. 찬밥 김밥.

- * 밥에 깨, 소금, 참기름을 섞어 비벼준다.
- * 김에 밥을 펴고, 명란젓과 새싹 야채를 넣고 말아 준다.
- * 썰어 접시에 놓고 깨소금을 뿌려준다.

3. 밥도그

- * 재료: 찬밥, 쇠고기, 간장, 물엿, 참기름, 소금, 굴소스
- * 쇠고기 양념해서 볶은 다음, 다져서 밥이랑 섞은 다음 소금간 한다.
- * 양념된 밥을 꼬치에 핫도그 모양처럼 한다.
- * 완성된 꼬치밥에 간장, 굴소스, 참기름, 물엿을 섞어 발라 준다.
- * 팬에 돌려 가면서 굽는다.
- * 다랭이 가루 묻혀 준다.

4. 밥과자

- * 찬밥, 달걀 흰자를 섞어서 소금간을 한다.
- * 먹기 좋은 크기로 팬에 구워준다.

5. 밥 피자

- * 재료: 피자치즈, 방울토마토, 옥수수, 피망, 베이컨, 피자소스
- * 밥 과자위에 피자 소스 발라준다.
- * 그 위에다가 베이컨, 피망, 옥수수, 방울토마토(반썬다), 피자치즈 올림.
- * 잘 달궜진 팬에 놓고 뚜껑을 닫아 준다.