

<물론으로 사함>  
 1. 양갱이로 물로 한번 헹쳐내신 물기 없게끔 사함

## ♣ 도토리묵무침

A. 도토리가루 100g, 물 4C ---> 1-2시간 불린다 → 냄비에 넣어 저어가면서 끓인다.  
 참기름+들기름 1t, 간장 1t, 향신즙 1/2T, 소금

B. 쇠고기 100g(간장 2t, 향신즙 1/2T, 참기름 1/2T, 후추),  
 표고 3개, 애너타리 50g, 팽이 1/2봉지

C. 갯잎 10장, 오이 1/2개, 달걀지단, 홍고추채, 잣가루

D. 간장 4T, 마늘, 통깨, 고춧가루, 참기름 2t씩, 파 1T → 23에 따라 쓴다.

- 정시에 갯잎 채썰기 깔고 위에 도토리를 썰어 3개정도 물리 그위에 비리 → 2이 → 3고추 → 계란 물리 마지막에 잣가루 뿌려준다. or 큰 접시에 갯잎 깔고 묵 썰어 돌려가면서 퍼주고 그위에 비리 → 2이 → 3고추 → 계란 → 겨자가루 뿌려서 낸다.

## ♣ 가지전 영양부추무침

A. 가지 2개(소금, 향신즙 약간), 밀가루, 달걀, 식용유

B. 쇠고기 150g(간장 1T, 향신즙 2t, 참기름 2t, 후추)  
 식용유+들기름 1T, 영양부추 120g, 소금 약간

C. 연겨자 튜브(35g) 1개, 설탕 3T, 연유 1 1/2T, 소금 1t,  
 간장 1T, 식초 3T, 배즙(과즙) 4T

- 넓은 팬에 가지 어슷썰기 퍼 놓고 소금, 향신즙 뿌려 놓고 2리리 하기전 물기 한번 빼고 준다.
- 대파구 물린다 → 계란 묻혀서 굽는다 (계란만 익히면 된다).
- B 준비한거 볶아낸다.
- 큰 접시에 길게 갈고 상한것은 돌려가면서 넣는다. 그리고 B 볶은거 중간에 쌓아놓는다.

→ 9배 끓인다. 되면 뜨거운물(반드A)로 조리한다. 간은 마지막에 한다

## ♣ 애호박죽

A. 쌀 1C, 물(연한 다식물) 5-6C → Mix 3~4초. (물은 우선 반정도만 넣어 돌린다)

B. 참기름 1t, 애호박 2/3개, 소금 약간, 물 1C → 찐것은 애호박, 소금 넣어 먼저 끓이다가 (쌀)

C. 참기름 1T, 애호박 1/3개, 새우 70g, 흰후추, 새송이 1개,

밤 3개 → 향신즙 1/2T, 소금 약간

D. 군운김, 깨소금, 실파(쫄쫄), 참기름

- 끓인 죽(A)에 B Mix 간거 넣고 2리리 C 번 볶은거 넣어 끓인다 → 23에 따라 쓴다.
- 냄비 D 올려낸다. 찐것을 끓여준다.