

♣ 냉샤브샤브 자살에 내기 직전 야채랑 물어낸다

① 오이, 당근, 천사채, 영양부추, 무순, 양파, 소금
C. 다시마를 1C, 볶은 참깨 (겉절이 벗긴 것) 140g, 설탕 1T, 맛술 4T,
간장 2T, 땅콩버터 2T, 마요네즈 3T, 레몬즙 2T, 소금 2/3t

C. 다시마물 1C, 붉은참깨(껍질벗긴것) 140g, 설탕 1T, 맛술 4T,
간장 2T, 땅콩버터 2T, 마요네즈 3T, 레몬즙 2T, 소금 2/3t


→ 개별리 믹스로 간디음, 나머지 재료를 섞어 같이 믹스로 간음

♣ 달걀찜

* (계란 1개 일때 ~~3개~~ 다시마를 반컵 사용)

A. (다시마물 2C, 혼다시 1/2t, 청주 1T, 간장, 소금), 달걀 4개 → 변질하기 때문에 계란살을 거꾸에서
 푸른 항아리 끓여 내린다. 맛있게

B. 닭안심(간장, 청주, 후추), 새우(청주, 소금, 후추), 표고, 은행, 밤, 팽이, 어묵, 쪽갯잎 中에서 몇 가지

(C) 첫고름에 익은 닭고기 한개 바깥에 남은 계란성으로 70% 정도 붓는다.
 물엿을 채면에 36번의 위에 면보자기 덮어 10분 정도 찐다 익힌다. (양쪽을)
 나머지 재주스 위에 넣어 다시 찐다.  끝.

♣ 메밀국수

♣ 메밀국수 → 파는물에 데워넣어 끓여 먹을때 찬물 1c 부어, 또 끓으면 맹한물 1c 부어서 끓인다.
(세번씩 끓여 건져서 찬물에 씻는다.)

A. 메밀국수 (콩집시에 맞아 달라 붙지 않게 손으로 쥐잡이 줌)

B. 메밀간장 (つゆ) → 냉동보관용.

① 멸치 30g, 다시마 50g, 건표고 30g, 물 7C ---> 불린후 건져낸다. ➡ 냉장고 넣는다

② 통후추 1t, 양파 1개, 건고추 1개 ---> 약 30분, 3C되게 졸인다음 건더기를 건져낸다. (양파를 끓인다) → 면과라면 못끓는 양이 된다.

③ 청주, 3C, 맛술 3C ---> 끓으면 가다랑어포(가쓰오부시) 60g 넣고
불끈후 가라앉으면 채에 걸른다.

④ 설탕 130g, 간장 3C, 혼다시 3T, 멸치다시다 2T ---> 10분 弱火 끓
인후 면보자기에 곱게 걸른다.

C. 무, 실파, 김, 와사비

D. 밑줄친 구의 문맥에서 각각만은
(앞에 바뀐 구의 문맥에서 각각만은) -

→ 처음 꽃이 닮아 부르네.

→ 작은꽃이 담아 짜르넌~
→ 지렁이랑 섞어와서 흙을 얹음 알려서 넣으면 화주.
* 작은메밀과 같이 여러가지 (무, 사과 등) 이 담고 연음 몇개 넣고 가뭇물 붓고 그릇넌~
* 메밀은 채반에 담아 돌려담고 위에 파종용 열개틀리 감자밭에 써서 문질러 고르넌~

★ 메깅은 제바에 잡아 돌려담고 위에 파뽕송 열개를 더리 감강하게 써어 문림 고리고 낸 ~