



♣ 감자스프

- (약간 작고 얇게 썰다)
A. 버터 2T, 양파 1/3개, 셀러리 20g, 감자 300g + 대파 찢어 넣어도 좋다.
B. 물 2 1/2C, 치킨스톡 1개 ----> 우유 1C, 소금, 후추, 생크림
(500cc) (농도에 따라 우유 더 넣어도 된다)
C. 크루통, 베이컨(볶은것), 파슬리(다진것)
A 냄비에 버터 녹이고 양파 채썰어 볶는다 (흰색날때까지) + 감자 넣는다
B. A에 물넣어 끓인다. + 치킨스톡 → 약간 식혀 먹시에 간다 → 다시 냄비에 끓인다 + 우유, 소금, 후추, 생크림
C. 그릇에 스프트고 C의 中 1개 topping해준다.

♣ Thousand islands dressing

- A. 토마토케첩 1/4C, 칠리소스 1/4C, 마요네즈 1/2C, 양파 2T, 다진다
오이피클 4T, 블랙올리브 5개, 완숙달걀 1개
B. 야채 다진다 (적당히 양을 잘 반게 더 넣어도 좋다)

♣ 치킨도리아

- (약간 식은밥) (식은밥 잘) (햇반)
A. 올리브오일 2T, 밥 2C, (소금, 후추) → 조린다.
B. 올리브오일 2T, 양파 1개, 닭고기 150g, 새우살 100g, 햄 100g, 백포도주 1T, 버섯 50g, 토마토케첩 6T, 우스터소스 1T
(100g) (any kind) (생물어 요리새우) (칼칼소스 맛없다)
선드라이드 토마토 2T (없으면 안넣어도 된다. 유자즙 약간 넣어 넣는다)
C. 화이트소스; 버터 1 1/2T, 밀가루 2T, (우유 2C, 치킨스톡 1) (냉장해둔 사모시 백케찹 약간 넣으면 좋다) (파스타용 우유)
D. 모짜렐라치즈, 생크림, 파슬리(다진것)

냉은시 우스터소스
로아를게 찹 작게 넣으



에 김치넣고
김치볶음밥
할수있다.
(김치넣고 볶고
밥 넣어 볶음)

- ① 버터 (1T) ② 화이트소스 1T ③ 볶은밥 ④ 화이트소스 1T (골고루 발라)
⑤ 모짜렐라치즈 (슬라이스) ⑥ 생크림 (가장자리) → (oven 200도) → ⑦ 파슬리 (중간 넣어 되리고
A. 냄비 달구고 여기에 볶은 밥 볶는다 (주걱 세워한다 안쓰러지게) → 그릇에 담아 놓는다.
B. 모든 재료 차례로 넣어 볶는다. 물이 많으면 자작하게 약간 끓인다. + 밥 넣어 주걱 세워 볶는다.
(우유라이트 좋아하면 A.B 해서 계란 싸서 먹으면 좋다)
C. 화이트소스 만든다.
D. 번들순서대로 담아 pan에 올려 굽는다. 상에벌레 위에 치즈를 뿌려도 좋다. 파슬리와 함께 낸다.

♣ 코코넛쿠키

- (= 우유밀가루)
A. 박력분 80g, 설탕 200g = 체에 친다.
B. 버터 100g, 달걀흰자 200g, 코코넛슬라이스 250g → 버터 녹인다 + 흰자 넣는다.
160도 oven 15분 (우유) (대략 1/2개 분량)
(+ 밀가루 + 설탕 넣는다.
• 코코넛 넣어 주걱으로 저는다.
• pan에 약간 둥글게 (슬라삭이
다쳐 약간 크게) 쳐서 놓는다
(중간 약간 얇고 가장자리 무엇)