

새우, 김치, LA양배추 2두, 차슈소스 사용함  
 돼지고기 넣음은 살짝이며 차슈소스 반과구이도함

= 바베큐소스

## ♣ 차슈소스의 닭다리구이구이

A. 닭(넙적)다리 4개 (사용하기 전 씻는다. 그리고 바베 바른다. 기워서 칼집 조금 넣어준다)

B. 차슈소스 4T, 소흥주(청주) 2T, 물 2T, 후추 ---> 1-2시간 재움

---> 200도 오븐에서 30분-40분 구이(3-4회 양념 발라준다)

C. 상추(양상추), 파채 (양념한 닭발에 식혀놓고 굽는다. 굽다가 꺼내 양념 얹어 바라주면 좋음. (다음엔 양념 바른쪽만 뒷쪽에 놓고 아랫쪽은 양념 바르지 말고 굽는다. 그리고 꺼내서 한대로 바르면서 굽는다)



→ 1시간 정도에 닭다리 삶아 반접시 넣고 양념 양상추 넣고 김치 위에 파채 얹어 올려낸다.

→ 콘접시에 바닥에 양상추 깔고 닭다리 넣고 그 위에 파채 얹어 올린다.

→ 머기잡전 요각한 것 미리 X.

(물주머니 제거 (김치쪽에 있음) 접김 벗기고 불려주는 냄비 넣음)

## ♣ 마요네즈소스의 갑오징어(새우)튀김

A. 갑오징어 3-4마리 (배쪽으로 칼집 넣는다.  5mm 간격으로 칼집 넣는다.  3등분한다. 그리고 옆으로 누워 삶아 3등!

B. 달걀흰자 2개, 녹말 3T, 튀김가루 3T ---> 160도 기름 (다시 칼집 넣는다)

C. 마요네즈 2/3-1C, 설탕 1 1/2T-2T, 파인애플링 3개 (열거 C에 버무림)

→ 팬에 마요네즈+설탕 넣어 설탕 녹은게 되면 (꽃물 빼고) 파인애플링 넣어 섞음


\* 팬에 마요네즈+설탕 녹으면 + 파인애플링 + 그리고 튀김가루 넣어 골반 버무림.

\* 콘접시에 낸다.

\* 대항상사 원방 8분

→ 1시간 정도 삶아 넣고 두부 위에 올린다.

## ♣ 마늘콩소스의 연두부

A. 연두부 2모 (끓는 물에 데침) → 물기 빼고 1mm 썰기  → 작은 쪽으로 썰기.

• 잘게 썰다 B. 식용유 2T, 파 2T, 마늘 1T, 생강 1t, 돼지고기 100g, (잘게 다진)

• 돼지고기 먼저 볶고 새우 80g, 청주 1T, 후추, 풋고추 1개, 홍고추 1개 (uncook)

• C. 마늘콩소스 1T, 굴소스 1/2T, 설탕 1t, 물 1C, 물녹말, 참기름

→ 물을 끓여 올리고

→ or 물 (끓인 뜨거운 물) or 치킨 브로스 사용 (캔).

→ 끓일 때 사용.

→ 밥 위에 올려먹을 때 국물도 조금 넣고 나머지 소스 조금씩 더 넣어 짭짤하게 한다.

\* 파채 썰는 법: 씻어 5cm 간격 썰다. 반썰고 대고 바베 접김만 썰다. 튀김이 썰다. 썰어 상추에 얹어 담겼다가 물 빼고.

\* 팬에 식용유, 파, 생강, 마늘 - 돼지고기 익으면 새우 넣기. 2분. 2분 → C번 물주머니 끓일 때 두부 넣음