

♣ 수삼꿀소스샐러드

- A. 수삼 1뿌리, 오이, 배 1/4개, 대추 3개, 셀러리 1/2줄기,
 밤 3개, 영양부추 약간, 적양파 1/2개, 홍고추 1/2개
 B. 향식간장 3T (식초 + 생레몬즙 3T) 꿀 1 1/2T, (연겨자 2/3t)
 C. 잣 1T, 땅콩 1T

*맛있게 잘 만든 소스만 들어 섞어서 먹기만 하면 됩니다.

♣ 고등어강정

생선발라낸다 < > 머리와 꼬리 부분만 사용.

- A. 고등어 2마리 (생강술 1T, 소금, 후추, 마늘가루 약간씩) ---> 녹말가루만 묻힘 < > 2번 튀기면 됨.
 B. 고춧가루 1T, 식용유 1T씩, 양파 100g,
 (고추장 2T, 물엿 4T, 맛술, 설탕 각 1T씩, 생강즙, 간장 1t씩, 물 2T, 후추) < > 머리와 꼬리
 C. 홍. 풋고추 1개씩, 마늘 4쪽, 땅콩 3T
 슬라이스를 썰다.

♣ 오삼불고기

생선발라낸다 < > 머리와 꼬리 부분만 사용.

- A. 오징어 2마리, 삼겹살 300g (대파, 통후추, 생강, 마늘, 청주),
 양파 1개, 대파 1대, 새송이버섯 150g, 홍.풋고추 1개씩)
 B. 고추장 5T, 고춧가루 5T, 간장 3T, 생강즙 1T, 깨소금 1T,
 설탕, 꿀, 물엿, 맛술, 매실청 각 1T씩, 후추, 마늘 2T, 파 4T,
 참기름 1T, 들기름 1/2T
 C. 쌈야채
 A+B 섞어준다.

♣ Fruits Bubble Tea

- A. 과일, 과일쥬스, 얼음, 생수(사이다), 연유(설탕시럽) 등

- B. 타피오카펄 (5-7분 삶아 헹구어 설탕시럽에 담궈둔다)
 (설탕시럽) < > 마지막에 생수에 한번 헹구기.

. 현재 타피오카펄은 15분 정도 삶는다.